



# Versante

Rosato  
Negroamaro  
I.G.P. Salento

*Classificazione:* I.G.P.

*Gradazione alcolica:* 12,5% vol.

*Vitigno:* Negroamaro 100%

*Zona di produzione:* Tenute aziendali

## Caratteristiche del vigneto

**Esposizione:** Nord - Sud

**Superficie vitata:** ha. 30

**Natura del terreno:** calcareo-argilloso

**Forma di allevamento:** cordone speronato bilaterale e Guyot

**Produzione media per pianta:** kg. 1,8

## Tecnologia produttiva

**Periodo di vendemmia:** prima decade di settembre

**Raccolta:** manuale

## Tecnica di vinificazione

pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio termocondizionati per 20 giorni. Affinamento sulle fecce fini per tre mesi. Maturazione in acciaio tre mesi.

**Stabilizzazione del prodotto:** statica a freddo, microfiltrazione.

**Affinamento in bottiglia:** 1 mese

## Caratteristiche organolettiche

**Colore:** rosa corallo intenso.

**Odore:** complesso, con note floreali e fruttate.

**Sapore:** delicato, armonico, ben strutturato, di buona persistenza gusto-olfattiva.

## Abbinamenti

Aperitivi, antipasti in genere, zuppe di pesce, primi piatti al pomodoro, carni bianche.