



ROSATO

Rosato IGT Puglia - BIO

VARIETÀ: 100% Aleatico, Primitivo 30%, Aglianico 30%

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneto Marchesana,
Gioia del Colle

TIPO DI TERRENO: Terreno rosso fessoso con uno strato
di roccia calcarea sottostante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: : Cordone speronato

VITI PER ETTARO: 4300

PRODUZIONE PER ETTARO: 70 HL

VENDEMMIA: Raccolta meccanica delle uve nella
prima settimana di settembre

MACERAZIONE: Spremitura soffice delle uve con breve
macerazione di 2/3 ore in pressa

FERMENTAZIONE: In serbatoi di acciaio inox per 20 giorni
ad una temperatura di 13°C

AFFINAMENTO: 3 mesi in serbatoi di acciaio inox e
2 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 5 GR/LT

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: : Colore rosa cerasuolo intenso

PROFUMO: Fini profumi fruttati (fragolina di bosco,
lampone e ciliegia) e floreali (rosa, oleandro), impreziositi
da ricardi di erbe aromatiche

GUSTO: Gusto snello, equilibrato, con giusta rotondità
bilanciata da piacevole freschezza e netto guizzo sapido.
Finale di buona persistenza, delicatamente balsamico



0,375 LT



0,75 LT



1,5 LT