

Rosato

Puglia / *Rosato*

Indicazione geografica protetta



*Una interessante e curiosa
reinterpretazione dell'Aglianico
in Terra delle Gravine.*

*Si abbina perfettamente ad antipasti a
base di pesce; in alternativa consigliamo
primi piatti primaverili ed estivi.*

Denominazione: Rosato
Puglia IGP.

Uvaggio: 100% Aglianico.

In vigna

Zona di produzione: C.da Matine,
Mottola, 280 m s.l.m.

Suolo: Limoso-calcareo.

Sistema di Allevamento: Guyot.

Resa per ettaro: 90 q.li/ha.

Epoca di vendemmia: prima
decade di Ottobre.

Raccolta: Manuale in piccoli
cassoni.

In cantina

Vinificazione: Le uve, una volta
giunte in cantina, vengono
sottoposte a macerazione per
12h. Successivamente vengono
trasferite nelle presse, dove sono
sottoposte a una spremitura molto
soffice. Il mosto fiore selezionato

verrà posto in un serbatoio di
acciaio inox termocontrollato dove
fermenta ad una temperatura
compresa tra 16 e 18 °C.

Affinamento: Una volta terminata
la fermentazione, il vino subirà un
affinamento di 3 mesi in acciaio
a contatto con fecce fini al quale
seguirà un riposo in bottiglia di 1
mese prima di poter essere messo
in vendita.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Rosa cerasuolo.

Olfatto: Dotato di un'importante
intensità aromatica, sviluppa
eleganti aromi fruttati come
fragola, lampone e frutti di bosco
e floreali come rosa, rosa canina e
glicine.

Palato: Fresco, elegante, vellutato.

Grado alcolico: 13% vol.

Temperatura di servizio: 8-9°C.