



**ROSATO**  
**PUGLIA**  
**INDICAZIONE PROTETTA**  
**ROSATO**

**VIGNETI DI PROVENIENZA**

Puglia.

**UVE DI PROVENIENZA**

Primitivo, Negroamaro, Sangiovese, Lambrusco e/o altre varietà tipiche ammesse dal disciplinare.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Controspalliera a cordone speronato e guyot.

**SUOLO**

Terreni ricchi di terre rosse e calcare.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Ottenuto con la pratica del salasso. Le uve fermentano separate dopo un breve contatto sulle bucce in acciaio a temperatura controllata, svinatura e affinamento in acciaio.

**ANALISI SENSORIALE**

Rosa tenue luminoso e consistente. Al naso effluvi fruttati di gelatina di fragole ed anguria, poi un floreale di rosa canina su un tappeto di erbe aromatiche. In bocca è sapido e fresco, corrispondente al naso nelle sensazioni fruttate e floreali, e molto persistente con finale appena ammandorlato.

**TITOLO ALCOLEMICO**

12,5%.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

8/10° C.

**ABBINAMENTI**

Spaghetti pomodoro Pachino e basilico, gallinella di mare all'acqua pazza, tartare di tonno e di salmone, insalate.