

SANTO STEFANO ROSATO*IGP Puglia Rosato***Varietà:**

50% Negroamaro
30% Montepulciano
20% Altri vitigni raccomandati

Comuni di produzione: Leverano (LE) - Salice Salentino (LE)

Natura del terreno: Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità di impianto: 4.500 piante per Ha

Resa per ettaro. 110 q.li di uva

Produzione: Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 12 - 36 ore a temperatura controllata. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in vasche di cemento rivestite di resine epossidiche alimentari

Capacità di invecchiamento: Da bere giovane

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosato tendente al cerasuolo tenue con sottolineati riflessi corallo

Bouquet: Delicato tendente al fruttato

Sapore: Fresco, armonico

Temperatura di servizio: 10 - 12°C

Abbinamento gastronomico: Ottimo con antipasti all'italiana, primi piatti in genere, zuppa di pesce, pesce al forno e carni bianche