

**VENUS CONTI ZECCA***IGP Salento Rosato***Varietà:**

70% Negroamaro; 30% altri vitigni raccomandati

**Comune di produzione:** Leverano (LE) e Salice Salentino (LE)**Natura del terreno:**

Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

**Sistema di allevamento.** Cordone speronato**Densità di impianto:** 5.000 piante per Ha**Resa per ettaro:** 80 q.li di uva**Produzione:**

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per circa 12 ore, sgrondatura e fermentazione del mosto fiore in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Maturazione in vasche di cemento rivestite di resine epossidiche alimentari

**Capacità di invecchiamento:** 1 - 2 anni**Caratteristiche organolettiche****Colore:**

Vivo, con riflesso corallo, trasparente e brillante

**Bouquet:**

Di frutta matura e fiori

**Sapore:**

Fresco, armonico ed elegante

**Temperatura di servizio:** 12°C**Abbinamento gastronomico:**

Ottimo come aperitivo, con antipasti all'italiana e di mare, minestre e primi piatti in genere, zuppe di pesce, pesce al forno, carni bianche.