

VENUS*IGP Salento Rosato*

Varietà: Negroamaro e 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: 5.000/5.500 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.

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