

**DONNA MARZIA ROSATO***IGP Puglia Rosato***Varietà:**

70 % Negroamaro  
30 % Altri vitigni raccomandati

**Comune di produzione:**

Leverano (LE)

**Natura del terreno:**

Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

**Sistema di allevamento:**

Cordone speronato

**Densità di impianto:**

4.500/5.000 piante per Ha

**Resa per ettaro:**

110 q.li di uva

**Produzione:**

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 12-24 ore e fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in vasche di cemento rivestite di resine epossidiche alimentari

**Caratteristiche organolettiche****Colore:**

Ciliegia intenso e brillante

**Bouquet:**

Delicato e gradevolmente fruttato

**Sapore:**

Fresco, armonico, di frutta matura

**Temperatura di servizio:**

Servire a 12°C