

**SUD EST FRIZZANTE***IGP Salento Frizzante Rosato***Varietà:**

70% Negroamaro  
 10% Malvasia nera  
 10% Montepulciano  
 10% Altri vitigni raccomandati

**Comuni 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:** 4.500/5.000 piante per Ha

**Resa per ettaro:** 110 q.li di uva

**Produzione:** Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Rifermentazione in autoclave (metodo Charmat) fino a 2,5 atmosfere.

**Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** Rosa pallido, brillante

**Perlage:** Fine, elegante e persistente

**Bouquet:** Profumi di frutta e fiori

**Sapore:** Sapido, fresco e armonico.

**Temperatura di servizio:** 8°C

**Abbinamento gastronomico:**

E' adatto come aperitivo e con piatti a base di pesce e frittura in genere.