

**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 frittiture in genere.