

SUD EST ROSATO

IGP Salento Frizzante Rosato



Varietà: Negroamaro e 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: 5.000/5.500 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