

SANTO STEFANO



SANTO STEFANO **ROSATO** IGP PUGLIA ROSATO

VARIETÀ: vitigni autoctoni raccomandati.

TERRENO: alluvionale, medio impasto
con zone tendenti al calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato e Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.000/5.700 piante per ha.

PRODUZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 8-12 ore a temperatura controllata. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in vasche di cemento.

DEGUSTAZIONE

COLORE: rosa tenue.

BOUQUET: delicato tendente al fruttato.

SAPORE: fresco e armonico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C