



SANTO STEFANO **ROSATO**

IGP PUGLIA ROSATO

VARIETÀ: vitigni raccomandati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

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 12 - 36 ore a temperatura controllata. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in vasche di cemento.

DEGUSTAZIONE

COLORE: rosato tendente al cerasuolo tenue
con riflessi corallo.

BOUQUET: delicato tendente al fruttato.

SAPORE: fresco e armonico.