

# COSTEROSSO COSTEBIANCO

## Costerosa Negroamaro-Zinfandel IGT Puglia Rosato



### TIPOLOGIA

Vino rosato fermo

### VITIGNI PRINCIPALI

Negroamaro, Primitivo

### AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona vocata IGT situata nei territori della regione Puglia.

### TERRENI

Buona esposizione e ventilazione tipica di una penisola circondata dal mare. Terreni prevalentemente argillosi, ma non mancano terreni fini a calcarei con spessore limitato e un buon drenaggio o terreni rossi, ciottolosi e ricchi in minerali.

### RACCOLTA

La vendemmia del Primitivo ha luogo normalmente in agosto al più tardi inizio settembre, mentre quella del Negroamaro si svolge nella seconda o terza decade di Settembre.

### VINIFICAZIONE

Dopo una breve macerazione a contatto sulle bucce, che dà il classico colore rosa e piacevoli aromi fragranti, ma evita un'eccessiva estrazione di tannini, il mosto continua verso la pressatura e la fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio. Il vino riposa e affina in vasche d'acciaio per un determinato periodo prima dell'imbottigliamento.

### COLORE

Tipico colore rosa salmone, tenue e brillante.

### OLFATTO

Possiede un profumo delicato, con note di piccoli frutti rossi che ricordano le ciliegie, le fragole e in generale la frutta fresca. Piacevoli sentori floreali di rosa canina.

### GUSTO

In bocca il sapore è fresco, armonico e piacevolmente morbido.

### ABBINAMENTI

Ottimo servito ben fresco come aperitivo o con antipasti leggeri di verdure o pesce. Si abbina perfettamente a pietanze ricche ma delicate, come i risotti, carni bianche o salumi.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Servire ben fresco ad una temperatura di 8-10°C.

### GRADO ALCOLICO

12%

[Borgognotta ( 75 cl )], [12% vol]



Stabilimento di Cazzano  
Via L. Corradini 30/A  
37030 Cazzano di Tramigna (VR)



Stabilimento di Campogalliano  
Via S. Ferrari 44  
41011 Campogalliano (MO)