WHY NOT
? 15.0

Negroamaro-Zinfandel IGT Puglia ROSE'



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 da dona 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%

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

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

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

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