

10 Gradi Rosato Igt Puglia



Vitigno: 100% Negroamaro

Tipologia: Rosato

Formato: 750 ml

Provenienza: Puglia

Grado alcolico: 10 % Vol

Vinificazione: vendemmia anticipata, Criomacerazione con le bucce per 5 ore, fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: Affinamento in acciaio

Terreno: Sabbioso

Temp. di servizio: 10-12°

Abbinamento: aperitivi, antipasti, primi e secondi piatti a base di pesce e crostacei; carni bianche e verdure

Il Negroamaro, insieme al Primitivo, è il vitigno più importante dell'enologia pugliese, il cui nome evoca pienamente i tannini ed i sapori di questa meravigliosa terra.

Dal colore rosa brillante con sentori di frutta fresca rossa. Al palato è intenso, fresco e persistente con un ottimo equilibrio tra acidità e morbidezza.