

PICCOLI PASSI



Salento IGT Negroamaro Rosato

VINIFICAZIONE Contatto del mosto con le bucce per alcune ore a bassa temperatura. Estrazione di piccole parti del succo e fermentazione a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE Dalla tradizione salentina nasce un rosato color salmone e dai riflessi brillanti. I suoi profumi, intriganti e floreali, si manifestano nel gusto sapido, delicatamente fruttato.

ABBINAMENTI Piatti dal gusto delicato. Eccezionale con aragosta e crostacei in genere. Temperatura di servizio consigliata 12-14 °C.

VINIFICATION The juice stays in contact with the skins for few hours at a low, controlled temperature. The extraction of small parts of the juice and the fermentation take place at controlled temperature.

TASTING NOTE This wine, bright salmon pink in colour, is made using the traditional Salento technique to obtain rosè. Intriguing and flowery on the nose, it is flavoursome and lightly fruity on the palate.

FOOD MATCHING Very delicate dishes. Excellent with lobster and shellfish in general. Serve at 12-14°C.