



# JENTO

## Rosato Puglia IGP

### Tipologia / Wine Type

Rosato vivace / *Lively Rosato*

### Uve / Grapes

Susumaniello

### Appellazione / Appellation

Puglia IGP

### Zona di produzione / Production Area

San Giorgio Ionico (TA), Salento, Puglia

### Sistema di allevamento / Vine Training

Guyot bilaterale / *Bilateral Guyot*

### Età media viti / Average age of vines

10-15 anni / *10-15 years old*

### Suolo / Soil

Medio impasto con buona percentuale di argilla  
*Medium textured with a good presence of clay*

### Vendemmia / Harvest

Prima decade di Settembre / *First 10 days of September*

### Vinificazione / Vinification

Dopo la prima fermentazione, il vino è pronto per la seconda in autoclave a temperatura e pressione controllate, attivata dall'aggiunta di lieviti selezionati e zuccheri. / *After the first fermentation, the wine is ready for the second one in autoclave at controlled temperature and pressure, started by the addition of selected yeasts and sugars.*

### Affinamento / Ageing

In acciaio / *In stainless steel tanks*

### Caratteristiche organolettiche / Tasting notes

Colore rosa brillante e dal perlage sottile. Vino brioso, profumato, che al naso sprigiona sentori di rosa, frutti di bosco e fragoline selvatiche. Al palato si distingue per freschezza e leggerezza. / *Bright pink color with a gentle perlage. Lively, fragrant wine, with hints of rose, berries and wild strawberries. On the palate it stands out for its freshness and lightness.*

### Abbinamenti / Best served with

Antipasti di terra e di mare, piatti a base di verdura, formaggi poco stagionati. / *Appetizers, vegetable-based dishes, fresh cheeses.*

### Temperatura di servizio / Serving temperature

8-10° C

### Longevità / Longevity

2 anni / *2 years*

### Grado alcolico / Alcohol by volume

11% vol

### Formato / Size

0,75 l

