



COSTIERO

Rosato di Negroamaro Salento IGP

Tipologia / *Wine Type*

Rosato / *Rosè*

Uve / *Grapes*

Negroamaro

Appellazione / *Appellation*

Salento 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*

25-30 anni / *25-30 years old*

Suolo / *Soil*

Medio impasto con buona percentuale di argilla

Medium textured with a good presence of clay

Vendemmia / *Harvest*

Ultima decade di Settembre / *Last 10 days of September*

Vinificazione / *Vinification*

Dopo una raccolta manuale le uve vengono diraspate e pressate. La fermentazione alcolica avviene ad una temperatura controllata di 15-16°C. / After a manual harvesting, the grapes are destemmed and pressed. The alcoholic fermentation takes place at a controlled temperature of 15°-16°C.

Affinamento / *Ageing*

In acciaio / *In stainless steel tanks*

Caratteristiche organolettiche / *Tasting notes*

Dal colore rosa tenue, all'olfatto spiccano sentori fruttati e floreali come la mela, piccoli frutti rossi e la rosa, seguiti da sensazioni che rimandano alla macchia mediterranea. Al palato mineralità marcata ed una interminabile freschezza. / *Pale pink color, on the nose fruity and floral notes of apple, red berries, and rose, followed by hints of Mediterranean scrub. On the palate a pronounced minerality and a lasting freshness.*

Abbinamenti / *Best served with*

Antipasti all'italiana, sughi e carni bianche. / *Italian starters, fresh or slightly aged cheese, white meat.*

Temperatura di servizio / *Serving temperature*

10-12° C

Longevità / *Longevity*

2 anni / *2 years*

Grado alcolico / *Alcohol by volume*

13% vol

Formato / *Size*

0,75 l

