



AVOGLIA

Rosato Puglia IGP

Tipologia / Wine Type
Rosato / Rosé

Uve / Grapes
Negroamaro, Primitivo

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 fertilità
Medium textured with a good fertility

Vendemmia / Harvest
Ultima settimana di Settembre / *Last week of September*

Vinificazione / Vinification
Diraspatura e macerazione delle uve per poche ore a 10-12°C. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio inox ad una temperatura di 16°C. / *Destemming and maceration of the grapes for a few hours at 10-12°C. The alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at a temperature of 16°C.*

Affinamento / Ageing
In acciaio / *In stainless steel tanks*

Caratteristiche organolettiche / Tasting notes
Colore rosa tenue. All'olfatto note fruttate di melagrana, ciliegia e lampone. Gusto fresco e coerente. / *Light pink colour. Intense and persistent aroma with cherry, raspberry and pomegranate notes. Good body, fresh and balanced.*

Abbinamenti / Best served with
Antipasti leggeri, zuppe di pesce e primi piatti di mare. / *Appetizers, fish soups, first courses with light sauces.*

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

