



COSTIERO

Rosato di Negroamaro Salento IGP

Tipologia / *Wine Type*

Rosato / *Rosé*

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*

Colore rosa brillante. All'olfatto note di frutta fresca con predominanza di mela, al palato buona vena sapida e un'interminabile freschezza. / *A soft pink colour that presages a multifaceted bouquet: wild flowers, small red fruits and a predominance of apple. The palate is fine and elegant, with mineral notes and an endless 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

