

ROBERTO CARLOS

2023

Roberto
2023
3

SALENTO ROSATO I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

Colore tendente al cerasuolo, il profilo olfattivo è accattivante, giocato su accenni di brezza marina e piccoli frutti rossi - mirtillo e amarena - con un tocco floreale di petali di geranio. Il sorso è vibrante e salino, asciutto e agile nella beva, sostenuto da una piacevole tensione acida. Un rosato contemporaneo, capace di mantenere un saldo legame con la sua matrice territoriale.

Vitigni:

Negroamaro e autoctone del territorio salentino.

Vigneto:

Cordone speronato.

Periodo di raccolta dell'uva:

Fine settembre, inizio ottobre.

Modalità di raccolta:

Raccolta a mano, con un'attenta selezione dei grappoli e immediato trasporto in cantina.

Vinificazione:

Le uve vengono pigiate e le fiocine vengono lasciate con il succo d'uva per 2-3 ore, il tempo giusto per ottenere il perfetto colore rosa del prodotto finale. Durante la fermentazione, la temperatura è tra i 18 e i 20 gradi Celsius.

Affinamento:

In vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 3 mesi.

Gradazione alcolica:

12,5% Vol.

