

Fabio Cordella

SALENTO ROSATO I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

Leggiadra estrazione del Negroamaro in veste rosa corallo luminoso, accattivante già alla vista per la sua brillantezza e vivacità. All'olfatto si manifesta con tensione e slancio sapido: il bouquet fragrante propone una bella esposizione di frutti di bosco, zenzero, sfumature di liquirizia e delicati richiami di petali di rosa. Il sorso è dinamico e verticale, attraversato da una piacevole freschezza. Una vera gioia da condividere nelle stagioni estive.

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:

L'uva viene pigiata e le fociine vengono lasciate con il succo d'uva per 30-40 minuti, 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% Vol.

