

# MESCIU TTÀU<sup>®</sup>

## SALICE SALENTINO ROSATO D.O.P.

### Caratteristiche organolettiche:

La seconda pelle del Negroamaro, questo vino nasce in una denominazione che ha fatto scuola nel mondo per la qualità di questa tipologia. Una magnifica espressione in versione rosa corallo brillante, apertura su toni floreali di rosa canina, sviluppo fruttato di arancia amara, mirtillo e fragoline di bosco, sale maldon e soffi balsamici in chiusura, la matrice sapida regala un sorso teso e appagante.

### Vitigni:

Negroamaro.

### Vigneto:

Alberello pugliese.

### 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 Negroamaro vengono spremute sofficemente e lasciate a contatto con il mosto per 2-3 ore, tempo sufficiente per ottenere la giusta tonalità di rosa del prodotto finale. Durante la fermentazione la temperatura viene mantenuta tra i 18 e i 20 gradi Celsius.

### Affinamento:

In vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 6 mesi.

### Gradazione alcolica:

13% Vol.

