

[R] 10

*Cordezza
100%*

NEGROAMARO ROSATO I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

Intrigante colore rosa brillante, olfatto delicato con richiami di petali di rosa, piccoli frutti di bosco: mirtillo e fragoline, mentuccia selvatica, sorso leggiadro e morbido, allungo avvolgente su matrice sapida.

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:

Gli acini di negroamaro vengono spremuti dolcemente e lasciati 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.

