

WESLEY
SNEIJDER

NEGROAMARO ROSÈ SALENTO I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

Rosa tenue, delicato nel colore, il vino offre al naso profumi fragranti di agrumi, petali di rosa e un accenno minerale di buona definizione. Il sorso si distingue per la sua energia e salinità, con una persistenza lunga e ben articolata che invita al riassaggio.

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 di Negroamaro vengono spremute in modo soffice e lasciate a contatto con il mosto per 20-30 minuti. Tempo sufficiente per ottenere il colore buccia di cipolla 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:

12,5% Vol.

