



ARTICOLO	Negroamaro Rosato 2014 – Vino Rosato - IGP PUGLIA
ZONA DI PRODUZIONE	Sandonaci (BR)
UVAGGIO	100% Negroamaro
FORMA DI ALLEVAMENTO	Alberello
PERIODO DI VENDEMMIA	Settembre
TIPOLOGIA DI RACCOLTA	Manuale in cassette di plastica
MATURAZIONE	In contenitori di acciaio inox per un minimo di 4 mesi
AFFINAMENTO	In bottiglia per almeno 2 mesi
COLORE	Rosa cerasuolo
OLFATTO	Note che richiamano alla frutta rossa ed alle spezie.
ABBINAMENTO GASTRONOMICO	Con primi piatti , zuppe e piatti di carne e pesce.
GRADAZIONE ALCOLICA	13,0%

ARTICLE	Negroamaro Rosato 2014 – Vino Rosato - IGP PUGLIA
PRODUCTION SITE	Sandonaci (Br)
GRAPES	100% Negroamaro
ALTITUDE	100 mt s.l.m.
TRAINING SYSTEM	Alberello
HARVEST TIME	September
SYSTEM OF PICKING	Hand picked
DENSITY OF VINES	4.800 per hectar
VINIFICATION	Steel tanks
AGEING	Bottle
COLOUR	Coral pink
SENSE OF SMEL	Sense of smell intense and fine that refers to soft fruit.
SERVING SUGGESTIONS	With any course
ALCOHOLIC STRENGHT	13,0%