



Mediterraneo

ROSATO IGP PUGLIA

Colore rosa tenue; profumo intenso e persistente con note fruttate e sentori floreali; gusto sapido e armonico.

Vitigno 85% Uva di Troia, 15% Merlot

Sistema di allevamento Tendone o pergola pugliese circa 2.000 ceppi/ha

Tipo di terreno fresco-profondo

Affinamento dopo la fermentazione affinamento in serbatoi di acciaio. Imbottigliamento ed affinamento in bottiglia per 30 giorni

Alcol 12%

Abbinamento Gastronomico Ottimo come aperitivo, si abbina egregiamente con i piatti leggeri e delicati della cucina mediterranea.

Servire a 8°-10°C