

# ROSATO

## ROSATO IGT PUGLIA BIO

---



**VARIETÀ:** Aleatico 40%, Primitivo 30%, Aglianico 30%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneto Marchesana, Gioia del Colle

**TIPO DI TERRENO:** Terreno rosso ferroso con uno strato di roccia calcarea sottostante

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone Speronato

**VITI PER ETTARO:** 4300

**PRODUZIONE PER ETTARO:** 70 HL

**VENDEMMIA:** Raccolta meccanica delle uve nella prima settimana di settembre

**MACERAZIONE:** Spremitura soffice delle uve con breve macerazione di 2/3 ore in pressa

**FERMENTAZIONE:** In serbatoi di acciaio inox per 20 giorni ad una temperatura di 13°C

**AFFINAMENTO:** 3 mesi in serbatoi di acciaio inox e 2 mesi in bottiglia

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12% vol.

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 5 GR/LT

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**ASPETTO:** Colore rosa cerasuolo intenso

**PROFUMO:** Fini profumi fruttati (fragolina di bosco, lampone e ciliegia) e floreali (rosa, oleandro), impreziositi da ricordi di erbe aromatiche

**GUSTO:** Gusto snello, equilibrato, con giusta rotondità bilanciata da piacevole freschezza e netto guizzo sapido. Finale di buona persistenza, delicatamente balsamico