



Rosa del Golfo

Qualificazione rosato asciutto

Vigneti nei territori comunali di Sannicola, Parabita, Alezio, Campi Salentino, Veglie
Uve Negroamaro 90% e Malvasia Nera Leccese 10%
Maturazione presso il produttore: 6 mesi in vasca di acciaio inox
Durata presso il consumatore: almeno 2 anni
Gradazione alcolica 12,5%
All'occhio rosato brillante con riflessi corallini
Al naso bouquet intenso, con profumi fruttati e di fiori di campo
Al palato stoffa setosa e di carattere, con persistenza fruttata
Al servizio 12-14° C, stappato al momento
Abbinamenti gastronomici zuppe di pesce, pesce alla griglia, carni bianche, minestre

Type of wine dry rosé

Vineyards in the areas around Sannicola, Parabita, Alezio, Campi Salentino, Veglie
Grapes Negroamaro 90% and Malvasia Nera Leccese 10%
Maturation steel tanks
Ageing at least 2 years
Alcohol 12,5% by volume
Colour brilliant, deep rosé with flashes of coral
Bouquet intense, rich fragrance of berries and flowers with hints of Mediterranean scrub
Palate silky and generous with persistent fruit
Serving 12-14° C, pull the cork when serving
Accompaniments fish soups, grilled fish, white meat, vegetable soups