



COREROSA

SALENTO I.G.P. ROSATO

UVE

Susumaniello 50% Primitivo 50%

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

TECNICA DI ALLEVAMENTO

Impianti a spalliera fra le province di Brindisi, Lecce e Taranto

TERRENO

Profondi, di medio impasto tendenti all'argilloso

VENDEMMIA

Fine settembre per il Susumaniello, fine settembre per il Primitivo

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette e raffreddate nelle nostre celle frigorifere a 4°C per 48 ore. Segue una breve criomacerazione in pressa e successiva pressatura soffice e fermentazione separata termoregolata 15°C in vinificatori in acciaio

AFFINAMENTO

Acciaio e bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

L'eleganza dei rosati salentini declinata in una veste rosa tenue, luminosissima. Profumato di piccoli frutti rossi, rosa, geranio, con sentori di erbe mediterranee e sfondo iodato. Scorre piacevole in bocca, con un sorso di grande freschezza che avvolge morbido il palato, regalandoci una sensazione di perfetta armonia. Di buona persistenza

ABBINAMENTI

Gamberi e scampi crudi; tartine di avocado e salmone; primi piatti di pesce; peperoni ripieni; zuppe di cereali e legumi; pizza; piatti a base di carne bianca

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10/12°C

TITOLO ALCOLOMETRICO 12,5% vol.

DISPONIBILE NEI FORMATI

75cl - 150cl



GRAPES

Susumaniello 50% Primitivo 50%

PLANTING DENSITY

4.500 plants/Ha

TRAINING SYSTEM

Trellises plants among the provinces of Brindisi, Lecce and Taranto

TERROIR

Deep, medium-textured tending to clayey

HARVEST

Mid september for Susumaniello, end september for Primitivo

PRODUCTIVE PROCESS

The grapes are hand picked in small boxes and cooled in our cold rooms at 4°C for 48 hours. This is followed by a short cryomaceration in the press and subsequent soft pressing and separate thermoregulated fermentation at 15°C in stainless steel vats

AGING PROCESS

Steel and bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Elegant expression of an excellent Salentine rosé wine in a charming light, bright pink color. Scents of small red fruits, roses, geranium, with hints of Mediterranean herbs and mineral background. It pleasantly flows in the mouth, with a sip of great freshness that softly envelops the palate, giving a feeling of perfect harmony. Good persistence

FOOD PAIRING

Raw shrimps and scampi; avocado and salmon canapes; fish first courses; stuffed peppers; soups of cereals and legumes; Pizza; white meat dishes

SERVICE TEMPERATURES 10/12°C

ALCOHOLIC STRENGTH 12,5% vol.

AVAILABLE SIZES

75cl - 150cl