



# ROSALITA

SALENTO I.G.P. ROSATO

## UVE

Negroamaro 80% Malvasia nera 20%

## 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

Inizio settembre

## VINIFICAZIONE

Le uve vengono sottoposte ad una breve macerazione pellicolare e poi fermentate e vinificate in serbatoi in acciaio, termoregolati a 15°C

## AFFINAMENTO

Acciaio e bottiglia

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosa tenue alla vista, scintillante. All'olfatto dominano i piccoli frutti rossi croccanti, poi note delicate di rosa, e soffi iodati sullo sfondo. Sorso piacevolmente fresco e sapido, equilibrato, tipico del Negroamaro che rappresenta. Finale di buona persistenza

## ABBINAMENTI

Gamberi e scampi crudi; risotto zucchine e gamberi; cous cous; frittate; piatti a base di carne bianca

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10/12°C

**TITOLO ALCOLOMETRICO** 12% vol.



## GRAPES

Negroamaro 80% Malvasia nera 20%

## 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

Early september

## PRODUCTIVE PROCESS

The grapes are subjected to a short pellicular maceration and then fermented and vinified in steel tanks, thermoregulated at 15°C

## AGING PROCESS

Steel and bottle

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Pale pink and shining color. On the nose small crispy red fruits dominance, then delicate notes of rose, surrounded by iodized blows. Pleasantly fresh and savory, balanced sip, typical expression of the Negroamaro it represents. Good persistence finish

## FOOD PAIRING

Raw shrimps and scampi; zucchini and shrimp risotto; cous cous; omelettes; white meat dishes

**SERVICE TEMPERATURES** 10/12°C

**ALCOHOLIC STRENGTH** 12% vol.