

Lamarosa

Salento Susumaniello Rosato Indicazione Geografica Protetta

DESCRIZIONE

Vitigni: Susumaniello

Zona di produzione: Provincia di Taranto.

Tipologia del terreno: Argilloso - calcareo.

Sistema di coltivazione: Spalliera

Epoca di vendemmia: Terza decade di Settembre.

Vinificazione: L'uva diraspata e saggiamente raffreddata, viene pressata sofficemente. Dopo una lenta decantazione statica (12-18 ore), il mosto fiore fermenta lentamente alla temperatura di 16°-18°C favorendo l'estrazione di una elevata complessità aromatica.

Affinamento vino: Il vino ottenuto viene lasciato maturare per circa tre mesi, stabilizzato e imbottigliato. Affinamento in bottiglia per 30 giorni.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vino Rosè dal colore rosa corallo con sentori di fragola e ribes, dal gusto e con una fresca acidità.

ABBINAMENTI

Accompagna egregiamente antipasti, primi e secondi di mare.

Temperatura di servizio: Va servito ad una temperatura di 6 - 8°C.

Gradazione: 12,50 % vol.

