





ROSATO
PUGLIA
IGP

Produzione: Puglia

Area di produzione: Puglia, colline del Nord barese, Murgia.

Tipo di terreno: Calcareo, argilloso

Varietà di uve: 100% Rosso Puglia

Vinificazione: Breve macerazione e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Note degustative: Dal colore rosa con tipici riflessi violacei. Gusto armonico, rotondo, dal profumo vinoso, fruttato.

Abbinamenti: Eccellente con pesce, frutti di mare e carni bianche.

Modalità di degustazione: Temperatura di servizio 10°-12°C

Grado alcolico: 12,5 % vol.

Production: Puglia (Apulia)

Production area: Puglia, hills north of Bari, Murgia.

Soil Type: Calcareous, clay

Grape variety: 100% Red Puglia

Vinification: Short period of maceration and fermentation at controlled temperature with selected yeasts

Tasting notes: Soft pink color, harmonic, clear and fruity.

Best served with: Excellent with fish, seafood and white meats.

Serving tips: To be served at 10°-12°C

Alcohol: 12,5 % vol.

