



## Rosato



### KLASSIFIZIERUNG

Salento IGT



### PRODUKTIONSGBIET

Torre Santa Susanna,  
Salento.



### REBSORTE

100% Negroamaro



### ALKOHOLGEHALT

12,5% Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben werden entrappt, schonend gepresst und zur Extraktion der Aromen bei partieller Auslaugung der Pigmente und nur wenig Gerbstoff etwa 8 Stunden eingemaischt. Für die möglichst intakte Bewahrung des sortentypischen Duft- und Geschmacksbilds erfolgt die Vinifizierung bei Temperaturkontrolle.

### FARBE

Rosafarben, auf Kirschrot mittlerer Intensität tendierend.

### BOUQUET

Intensives, facettenreiches, zart fruchtiges Bouquet mit Noten von Weichseln und roten Früchten.

### GESCHMACK

Angenehm strukturiert, mit fruchtigem Nachhall im langen Finale.

### SERVIERTEMPERATUR

Bei 18 - 16 °C zu servieren.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Passt zum ganzen Mahl, insbesondere zu würzigen Vorspeisen, Gemüse-Minestrone, Fischsuppen und - Gerichten sowie zu den lokaltypischen Weichkäse-Spezialitäten Giuncata, Mozzarella, Burrata, Stracciatella.