



COSTIERO

Rosato di Negroamaro I.G.T. Salento 100%

<i>Gradazione:</i>	12 %
<i>Colore:</i>	Rosa chiaretto acceso
<i>Olfatto:</i>	Intenso e di buona ampiezza, note fruttate, con predominanza di mela
<i>Gusto:</i>	Discreta struttura e buona persistenzaa
<i>Zona:</i>	I vigneti si estendono nell'agro di Faggiano, con 5 ettari a 40 m s.l.m.
<i>Vigneto:</i>	Spalliera a cordone speronato bilaterale, età media 20 anni
<i>Terreno:</i>	Medio impasto argilloso
<i>Impianto:</i>	2 x 1,40 m con densità media di 3600 ceppi per ettaro
<i>Resa:</i>	Da 90 a 100 quintali di uva per ettaro
<i>Vendemmia:</i>	Ultima decade di settembre
<i>Vinificazione:</i>	La vendemmia viene condotta interamente a mano, l'uva è deposta in cassette, deraspata, pressata, distaccando le bucce dal mosto. Lo stesso segue la fermentazione, in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata
<i>In tavola:</i>	Per un'ottima beva servire a 11°C, ottimo con tutte le pietanze a base di pesce, ma accompagna disinvoltamente qualsiasi piatto