



TERRAMÈ

Rosato I.G.T. Salento 100%

<i>Gradazione:</i>	12 %
<i>Colore:</i>	Rosa tenue
<i>Olfatto:</i>	Sentori freschi e fruttati che ricordano la ciliegia ed il melograno
<i>Gusto:</i>	Morbido ed equilibrato, con una buona nota acida
<i>Zona:</i>	I vigneti si estendono nell'agro di Taranto sul livello del mare
<i>Vigneto:</i>	Guyot, età media 20 anni
<i>Terreno:</i>	Medio impasto, con buona fertilità
<i>Impianto:</i>	2 x 1,40 m con densità media di 3500 ceppi per ettaro
<i>Resa:</i>	140 quintali di uva per ettaro
<i>Vendemmia:</i>	Terza decade di settembre
<i>Vinificazione:</i>	La vendemmia viene condotta meccanicamente, l'uva viene raccolta, deraspata e sottoposta ad un periodo di macerazione di poche ore ad una temperatura controllata di 10-12 °C. Segue una fase di fermentazione ad una temperatura controllata di 16-18°C in vasche di acciaio e successivo affinamento in vasche inox per almeno sei mesi. Il vino viene imbottigliato e deposto in cantina per ulteriore affinamento
<i>In tavola:</i>	Per un'ottima beva servire a 11°C vino di grande versatilità abbinabile a tutti i pasti

•TENUTA•
GIUSTINI