

WHY NOT ? 15.0

Negroamaro-Zinfandel IGT Puglia ROSE'



Sofia (75 cl)

TIPOLOGIA

Vino rosato fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Negroamaro, Primitivo

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona vocata IGT situata nei territori della regione Puglia.

TERRENI

Buona esposizione e ventilazione tipica di una penisola circondata dal mare. Terreni prevalentemente argillosi, ma non mancano terreni fini a calcarei con spessore limitato e un buon drenaggio o terreni rossi, ciottolosi e ricchi in minerali.

RACCOLTA

La vendemmia del Primitivo ha luogo normalmente in agosto al più tardi inizio settembre, mentre quella del Negroamaro si svolge nella seconda o terza decade di Settembre.

VINIFICAZIONE

Dopo una breve macerazione a contatto sulle bucce, che da dona il classico colore rosa e piacevoli aromi fragranti, ma evita un'eccessiva estrazione di tannini, il mosto continua verso la pressatura e la fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio. Il vino riposa e affina in vasche d'acciaio per un determinato periodo prima dell'imbottigliamento.

COLORE

Tipico colore rosa salmone, tenue e brillante.

OLFATTO

Possiede un profumo delicato, con note di piccoli frutti rossi che ricordano le ciliegie, le fragole e in generale la frutta fresca. Piacevoli sentori floreali di rosa canina.

GUSTO

In bocca il sapore è fresco, armonico e piacevolmente morbido.

ABBINAMENTI

Ottimo servito ben fresco come aperitivo o con antipasti leggeri di verdure o pesce. Si abbina perfettamente a pietanze ricche ma delicate, come i risotti, carni bianche o salumi.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Servire ben fresco ad una temperatura di 8-10°C.

GRADO ALCOLICO

12%

