

Linea Fantasia - Dipinta - Negroamaro Rosato del Salento

FANTASY LINE - DIPINTA - NEGROAMARO ROSATO DEL SALENTO

Questo vino nasce dall'interpretazione, non solo enologica ma anche artistica, del Negroamaro Rosato da parte della nostra Emanuela Gianfreda. La sua etichetta è un dipinto da lei realizzato e ogni anno ci sarà un dipinto diverso che interpreterà l'annata.

Denominazione: Negroamaro Rosato
IGP Salento

Uve (Varietà): 100% Negroamaro

Collocazione geografica del vigneto: Salento

Caratteristiche del terreno: Terra rossa ricca di ossidi di ferro su strati di arenaria

Età delle viti: 14 anni

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Produzione per ettaro: 110 q/l

Modalità di raccolta: Manuale in cassette

Vinificazione: Pigiatura, immediata separazione delle bucce dal mosto con pressatura soffice, chiarifica statica, fermentazione a temperatura controllata

Resa in vino: 50%

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Tenore alcolico: 12,5 %vol

Esame visivo: Rosa tenue con riflessi cerasuolo

Esame olfattivo: Aroma intenso di rosa, violetta e frutti rossi

Esame gustativo: Delicato e rotondo con una piacevole freschezza

Abbinamenti: Primi piatti di mare strutturati e secondi di carne bianca

Piatto tipico ideale: Zuppa di pescato.

This wine is born from the interpretation, not only enologic but also artistic, of the Negroamaro Rosato by our Emanuela Gianfreda. The label is a painting made by her and every year there will be a different painting interpreting the new vintage.

Qualification: Negroamaro Rosato
IGP Salento

Grapes (Varieties): 100% Negroamaro

Geographical location of vineyards: Salento

Soil: Red soil rich in copper oxides on sandstone layer

Vineyards age: 14 years

Training system: Permanent cordon

Yield per hectare: 110 q/l

Harvest: Manual picking in little boxes

Vinification: Crashing, instant separation of the skins from the must with soft pressure, static clarification, temperature controlled during fermentation

Yield grapes-wine: 50%

Refinement: 3 months in bottles

Alcohol: 12,5 %vol

Colour: Medium salmon with pink highlights

Aroma: Intense aroma of rose, violet and red fruits

Flavour: Delicate and rounded with a very good freshness

Food matching: Structured seafood pasta, white meat main courses

Ideal typical dish: Fresh sea fish soup.

