

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. Il nome DIPINTA è l'acronimo di Donne Insieme Per Il Nostro Territorio Apulia e l'etichetta è un dipinto da lei realizzato ogni anno diverso.

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: 15 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 %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 name DIPINTA is an acronym for Donne Insieme Per Il Nostro Territorio Apulia (Women Together for Our Territory Apulian) and the label is a painting made by her, different every year.

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: 15 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 %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.

