

TORRÆ DEL S A L E™

NEGRAMARO ROSÉ I.G.T. PUGLIA - BIO

Cépages: 100% Negroamaro.

Vignobles: Zone du Salento, dans la province de Taranto.

Âge moyen des vignes: 10-15 ans.

Sol: Argileux.

Vendanges: Deuxième moitié de septembre.

Vinification: Raisins récoltés à la main, courte macération pelliculaire à froid pendant dix heures pour protéger les arômes primaires, suivie d'un pressage doux. Fermentation à basse température avec des levures sélectionnées et affinage dans des cuves en acier inoxydable, sur lies fines, à température contrôlée.

Alcool: 13% by vol.

Sucres résiduels: 3 grammes par litre.

Couleur: Rose pâle avec des reflets pêche.

Nez: Fin et élégant au nez, il présente un bouquet fruité qui rappelle les petits fruits rouges et les fraises des bois.

Bouche: En bouche, il est frais et minéral, avec une belle acidité et un arrière-goût fruité.

Accompagnements: Parfait en apéritif, il se marie très bien avec les plats à base de poisson, le poisson cru, les sushis et les salades de pâtes avec des légumes frais de saison.

Température de service: 10-12 °C / 50-53 °F.

