

# TORRÆ DEL S A L E™

## NEGRAMARO ROSÉ I.G.T. PUGLIA - BIO

**Grape Varietals:** Negroamaro 100%

**Vineyards:** Area del Salento nella provincia di Taranto.

**Average age of the vines:** 10-15 anni

**Soil:** Argilloso

**Harvest Period:** Seconda metà di settembre.

**Vinification:** Uve raccolte a mano, breve macerazione pellicolare a freddo per dieci ore per tutelare al massimo gli aromi primari, seguita da pressatura soffice. Fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati e affinamento in acciaio inox, sulle fecce fini, a temperatura controllata.

**Alcohol Content:** 13% vol

**Residual Sugar:** 3 grammi per litro

**Color:** Rosa pallido provenzale, con riflessi color pesca.

**Aroma:** Naso fine ed elegante, presenta un bouquet fruttato che ricorda piccoli frutti rossi e fragoline di bosco.

**Palate:** Fresco con un finale sapido, leggermente acidulo e con retrogusto fruttato.

**Food Suggestions:** Ottimo come aperitivo, si abbina bene con tutti i piatti di pesce, dal crudo al sushi e con le insalate di pasta.

**Serving Temperature:** 10-12 °C

