

Il Medaglione Rosato Igt Salento

Questo rosato, ricavato da uve Negroamaro, si presenta con il caratteristico rosa cerasuolo e con un naso fruttato e floreale. In bocca è fresco e piacevole, ottimo da abbinare con minestre e primi piatti delicati.

UVE: Negroamaro

TERRENO: argillo-limoso

ALLEVAMENTO: cordone speronato con 5000 ceppi per ha

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO: 10 anni

VENDEMMIA: prima decade di settembre

RESA PER HA: 90 q. li

AFFINAMENTO: minimo 2 mesi in acciaio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 1 mese

FORMATO BOTTIGLIA: 750 ml.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C



LA NUOVA GENERAZIONE

This rosé, made with Negroamaro, is of the characteristic cherry-red colour and with a fruity and floral nose. In the mouth it is fresh and nice, very good matched with soups and delicate main courses.

GRAPES: Negroamaro

SOIL: clay-muddy

TRAINING SYSTEM: cordon spur with 5000 vine-stocks per ha

VINEYARD AVERAGE AGE: 10 years

HARVEST: first decade of September

YIELD PER HA: 9 tonnes

MATURATION: at least 2 months in steel tanks

BOTTLE AGEING: at least 1 month

BOTTLE SIZE: 750 ml.

SERVING TEMPERATURE: 10-12°C

VITIVINICOLTORI IN SALENTO DAL 1665 WINECROWERS IN SALENTO SINCE 1665