

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 IGP Salento Rosato

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: 10 anni

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Produzione per ettaro: 110 ql

Modalità di raccolta: Manuale in cassette

Vinificazione: Pigiatura e pressatura soffici, chiarifica statica, temperatura controllata durante la fermentazione

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 of 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 IGP Salento Rosato

Grapes (Varieties): 100% Negroamaro

Geographical location of vineyards: Salento

Soil: Red soil rich in copper oxides on sandstone layer

Vineyards age: 10 years

Training system: Permanent cordon

Yield per hectare: 110 ql

Harvest: Manual picking in little boxes

Vinification: Soft crushing and pressing, 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.