



## 125 - UNO | DUE | CINQUE

### ROSATO DEL SALENTO IGP

È un vino leggermente mosso, piacevole ed elegante. I suoi inebrianti profumi richiamano frutta rossa appena raccolta. Brioso al palato, accompagna alla perfezione aperitivi e piatti leggeri. Ottimo da abbinare anche a crostacei e formaggi.

**Alcool:** 12,5% vol.

**Zona di produzione:** provincia di Taranto

**Produzione media per ettaro:** kg 9.000

**Tecnica di produzione:** breve criomacerazione pellicolare in pressa soffice cui segue la pulizia del mosto per flottazione dei sedimenti a mezzo di azoto. La fermentazione viene termicamente controllata a 15°C e bloccata a 12,5% vol. di alcool con freddo e filtrazione tangenziale. Affinamento in acciaio con sospensione periodica delle fecce mediante iniezione di anidride carbonica.

Slightly sparkling. Intense bouquet of fresh-picked red fruits. Lively, pleasant and elegant on the palate. Perfect with light dishes, aperitifs, shellfish and cheese.

**Alcohol:** 12,5% vol.

**Production area:** province of Taranto

**Grape yield per hectare:** kg 9,000

**Production method:** Short cryo-maceration of the skin through soft press and cleaning of the must by sediments flotation with injection of nitrogen. Thermo-controlled fermentation at 15°C which is interrupted at 12,5% vol. by cold and tangential filtration. Ageing in stainless steel with periodic suspension of lees through injection of carbon dioxide.