

cantine
SANPANCAZIO

rosalbòre

~ Negroamaro Rosato

Salice Salentino Denominazione di Origine Protetta



Zona di produzione: San Pancrazio Salentino, Puglia

Altitudine: 65 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: alberello pugliese

(4.500 ceppi per ettaro)

Età dei vigneti: 30

Vitigno: Negroamaro 100%

Epoca di vendemmia: seconda metà di Settembre

Resa per ettaro: 90 q.li

Vinificazione: le uve, dopo diraspatura vengono pigiate delicatamente, seguono una breve macerazione pellicolare ed estratto appena il 30% del mosto che viene portato ad una temperatura di 8°C. Dopo svinatura avviene la fermentazione alcolica mantenendo una temperatura di 16°C.

Maturazione: acciaio inox

Colore: rosa cerasuolo con riflessi corallini

Olfatto: intenso bouquet, ampio e floreale.

Sentori di frutti rossi, fragola, lampone e ciliegia

Gusto: pieno, morbido, perfetto equilibrio tra freschezza e sapidità. Gusto fine con ottima persistenza gusto olfattiva

Temperatura di servizio: 8°-10°C

Gradazione alcolica: 13,5% vol

Abbinamenti consigliati: antipasti, primi piatti, zuppe di pesce, arrostiti, carni e formaggi freschi

COOPERATIVA PRODUTTORI AGRICOLI s.c.a.

San Pancrazio Salentino (Br) Italia

T. +39 0831 666064 · info@cantinesanpancrazio.it

www.cantinesanpancrazio.it

