

Rosé Bello Varietale

PIETRE DEL SOLE



Vino Rosé Frizzante

Vino adatto ad antipasti misti, insalate di carne cruda, formaggi di media stagionatura, panzerotti pugliesi, pesce azzurro e zuppe di pesce, agnello in umido o arrosto.

Rosé Bello / varietale:

PROVENIENZA: Regione Puglia nelle province di Bari, Brindisi e Lecce

VITIGNO: Negroamaro, Bombino nero

TERRENO: argilloso calcareo sito intorno al 40° parallelo.

COLTIVAZIONE DELLA VITE: a Guyot

RACCOLTA: vendemmia manuale

VINIFICAZIONE: pigiadiraspatura e criomacerazione delle uve, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO: rifermentazione naturale in autoclavi a bassa temperatura con l'aggiunta di lieviti selezionati

IMBOTTIGLIAMENTO: sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% vol

COLORE: Rosa intenso con riflessi color lampone

OLFATTO: Caratteristico profumo di frutti di bosco, con importanti note di mora

GUSTO: Fresco, sapido, elegante con nota frizzante

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Tapas – Messico Kebab – Turchia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 – 12 °C

CURIOSITÀ: La varietà bombino è conosciuta anche con il nome di “Buon vino”, da lungo tempo coltivato in Puglia, si caratterizza per una buona resa e per l'eccellente produzione.