

PIETRE DEL SOLE



Rosè Bello

Rosato Frizzante

PROVENIENZA:

Puglia

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 CONSIGLIATI:

Antipasti misti, insalate di carne cruda, formaggi di media stagionatura, panzerotti pugliesi, pesce azzurro e zuppe di pesce, agnello in umido o arrosto

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.