

# PIETRE DEL SOLE



## Vino Rosè 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.

Rosè 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.