

Moi

Rosato del Salento
Indicazione Geografica Protetta

Da uve Negroamaro si ottiene questo vino dal meraviglioso color rosa chiaro con riflessi violacei. Dal profumo delicato, fresco, gradevole che ricorda la ciliegia e il melograno. Al gusto è morbido, sapido, asciutto, leggermente tannico, fresco e giustamente persistente. Accompagna bene formaggi, tortini di verdure, pesce saporito e zuppe.

Alcool: 12,5% vol.

Zona di produzione: provincia sud di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 8.000 – 9.000

Tecnica di produzione: le uve vengono tenute a macerare per 12-16 ore a temperatura di circa 20°C al fine di estrarre la desiderata tonalità di colore e le sostanze aromatiche tipiche del vitigno Negroamaro. Dopo la pressatura il mosto viene fatto fermentare in contenitori in acciaio a temperatura controllata di 14°-16°C.

This rosé wine originates from Negroamaro grapes and its nice pink colour with light violet hints makes it stand out. A delicate, fresh and pleasant aroma that is reminiscent of cherry and pomegranate. Its taste is smooth, savoury, dry, slightly tannic, fresh and with a good persistence. It well matches with cheese, vegetable pies, savoury fish and soups.

Alcohol: 12,5% vol.

Production area: south of Taranto

Grape yield per hectare: kg 8.000 – 9.000

Production method: the grapes macerate for 12-16 hours at about 20°C to extract the desired colour tone and typical Negroamaro aromas. After its pressing, the must ferments in stainless steel with controlled temperature at 14°-16°C.

