



TERRA CRETOSA

ALEATICO ROSATO

Indicazione Geografica Protetta

PUGLIA



Delicato ed elegante al naso, con nette sensazioni floreali e agrumate di pompelmo rosa. Caldo, morbido e ben bilanciato da un'elevata sapidità e freschezza acida.



In abbinamento con antipasti di terra e con piatti di mare colorati.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE Aleatico Rosato IGP Puglia

VITIGNO 100% Aleatico

ALCOL 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8°C.

FORMATO 75 CL

TERRENO Medio impasto tendente all'argilloso

DENSITÀ D'IMPIANTO 4.347 viti per ettaro

SISTEMA D'ALLEVAMENTO e POTATURA Spalliera con potatura a guyot

RESA 1,6 kg d'uva per ceppo

EPOCA DI VENDEMMIA Prima decade di settembre

RACCOLTA Manuale in cassette da 18 kg

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO fermentazione in acciaio inox a 18 ° C.,
affinamento in serbatoio inox per 6 mesi e affinamento
in bottiglia per 1 mese



2017 – Mondial du Rosé – ORO – Cannes (FRANCE)