



CALAROSA

NERO DI TROIA ROSATO
Indicazione Geografica Protetta
PUGLIA



Intense sensazioni floreali di rosa e fruttate di visciole, con note agrumate, caratterizzano il CalaRosa, ottenuto da un'accurata selezione di Nero di Troia. Piacevolmente morbido e ben bilanciato da una spiccata sapidità e freschezza acida.



Ideale per primi piatti colorati con frutti di mare, secondi a base di pesce o carne bianca.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE Nero di Troia Rosato IGP Puglia

VITIGNO 100% Nero di Troia

ALCOL 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8°C.

FORMATO 75 cl

TERRENO Medio impasto tendente all'argilloso

DENSITÀ D'IMPIANTO 4.347 viti per ettaro

SISTEMA D'ALLEV. e POTATURA Spalliera con potatura a cordone speronato

RESA 2 kg d'uva per ceppo

EPOCA DI VENDEMMIA Prima decade di ottobre

RACCOLTA Manuale in cassette da 18 kg

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO fermentazione in acciaio inox a 12 - 14 °C., affinamento in serbatoio inox per 3 mesi e affinamento in bottiglia per 1 mese



2016 – *Mondial du Rosé* – ARGENTO – Cannes (FRANCE)

2017 – *Mondial du Rosé* – ARGENTO – Cannes (FRANCE)