



TALÙÀ

Negroamaro rosato IGT Salento

Vendemmia: seconda decade di settembre.

Vitigno: 100% Negroamaro.

Affinamento: in acciaio inox.

Affinamento in bottiglia: 2 mesi.

Terreno: medio impasto con buona presenza di scheletro.

Vinificazione: le uve sono pigiate e diraspate e dopo una criomacerazione con le bucce per circa 7/10 ore, raggiunto il colore desiderato, sono separate dal mosto. La lenta fermentazione ad una temperatura controllata a 15-16 gradi C. avviene in serbatoi di acciaio inox.

Note di degustazione: vino dal colore rosa vivo e dal profumo intenso fresco con sentori di frutta. Al gusto è fresco, piacevole, deciso, morbido e persistente.

Accompagnamento: vino da tutto pasto.

Temperatura di servizio: 10-12 gradi C.

Harvest: second ten days of September.

Grape variety: 100% Negroamaro.

Refinement: in stainless steel.

Bottle refinement: 2 months.

Soil: medium texture with good presence of skeleton.

Vinification: the grapes are pressed and destemmed and after cold maceration with the skins for about 7/10 hours, once the desired color has been reached, they are separated from the must. The slow fermentation at a controlled temperature of 15-16 degrees. takes place in stainless steel tanks.

Tasting notes: wine with a bright pink color and an intense fresh aroma with hints of fruit. The taste is fresh, pleasant, decisive, soft and persistent.

Accompaniment: wine for the whole meal.

Serving temperature: 10-12 degrees.

