



Rosato della Cantina Monsellato è un vino di corpo e aromatico, vinificato in purezza ed ottenuto da uve di Negroamaro, un vitigno tipico del Salento, una terra di sole, vento e mare. Un vino solido e fruttato, che esprime note di ciliegia, lampone, rosa e salvia. Un vino da bere a tutto pasto, ideale con piatti di pesce, carne bianca, verdure e formaggi freschi. Un vino che racconta una storia ricca di tradizione e innovazione, di qualità e semplicità, di amore per la terra e per i suoi frutti. Un vino che vi farà vivere il Salento in ogni bicchiere.

SCHEDE TECNICA:

- Denominazione, IGT Salento Negroamaro Rosato
- Caratteristiche del territorio, terreno medio impasto con buona presenza di scheletro
- Uvaggio, 100% Negroamaro
- Zona di allevamento, Salento
- Produzione per ettaro, 110 quintali
- Resa del vitigno, 75%
- Sistema di allevamento, cordone speronato
- Periodo e modalità di raccolta, 2° settimana di settembre, raccolta a mano
- Colore, rosa vivo
- Profumo, fruttato intenso
- Sapore, deciso e persistente
- Grado alcolico, 13%
- Anno di produzione, 2023
- Temperatura di servizio, 10 – 12 ^C