



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.

## SCHEMA 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: 3<sup>a</sup> settimana di agosto, raccolta a mano
- Colore: rosa vivo
- Profumo: fruttato intenso
- Sapore: deciso e persistente
- Temperatura di servizio: 10–12 °C

