La Torre, Rosato, "Degli Uccelli" Salento IGP



Ce vin chatoyant est élaboré avec 85 % de negroamaro et 20 % de malvoisie, qui macèrent seulement 6 à 7 heures avant pressurage et conduite d'une vinification à basse température.

Origine: Les raisins proviennent de Cellino San Marco, dans la province de Brindisi, au cœur des Pouilles. Le terroir se caractérise par des sols profonds, de texture moyenne à argileuse, favorisant une bonne rétention d'humidité et une alimentation équilibrée des vignes. Le climat méditerranéen de la région offre des étés chauds et secs propices à une maturation optimale des raisins, ainsi que des hivers doux avec des précipitations modérées. Cette combinaison de sols et de climat permet aux vignes de prospérer et de produire des raisins de haute qualité, reflétant le caractère distinctif du terroir de Salento.

Encépagement: 80% negroamaro, & 20% malvasia Nera

Vinification: Après une macération à froid de 6 à 7 heures, les peaux sont séparées du moût, qui poursuit sa fermentation et son élevage en cuves inox. Cette méthode préserve la fraîcheur et les arômes fruités du vin.

Dégustation: Il est doté d'une couleur rose pivoine, d'un bouquet de fruits tropicaux frais et d'une fraîcheur exaltante.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Il accompagne tous les plats méridionaux, avec un rayon de soleil dans une bonne ambiance.

- Pizza « margarita »
- ...