La Torre, Rosato, "Degli Uccelli" Salento IGP



Deze wijn is gemaakt met 85% negroamaro en 20% malvasia en werd slechts 6 à 7 uur gemacereerd alvorens persing en vinificatie op lage temperatuur.

Oorsprong: De druiven komen van Cellino San Marco, in de provincie Brindisi, in het hart van Puglia. Het terroir wordt gekenmerkt door diepe bodems met een gemiddelde tot kleiige textuur die goed vocht vasthouden en de wijnstokken een evenwichtige voeding geven. Het mediterrane klimaat van de regio biedt warme, droge zomers die bevorderlijk zijn voor een optimale rijping van de druiven, evenals zachte winters met matige regenval. Dankzij deze combinatie van bodem en klimaat kunnen de wijnstokken goed gedijen en druiven van hoge kwaliteit produceren, die het kenmerkende karakter van het Salento terroir weerspiegelen.

Druiven: 80% negroamaro, & 20% malvasia Nera

Vinificatie: Na een koude maceratie van 6 tot 7 uur worden de schillen gescheiden van de most, die verder gist en rijpt in roestvrijstalen vaten. Deze methode behoudt de frisheid en fruitige aroma's van de wijn.

Degustatie: Een wijn met de kleur van pioenrozen, een boeket van vers tropisch fruit en een fijne fraîcheur.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Heerlijk bij zuiders getinte gerechten, onder een stralende zon en in een aangename sfeer.

- Pizza "margarita"
- ...