

Negroamaro Susumaniello Rosato Salento IGT



MARILÙ



Tipologia

Rosato fermo

Denominazione

Salento IGT

Vitigno

Negroamaro 80%
Susumaniello 20%

Annata

2023

Gradazione alcolica

12,5%

Sistema di allevamento

Alberello
e controspalliera

Vendemmia

Prima/seconda decade
di Settembre per
Negroamaro.
Seconda/terza decade
di Settembre per
Susumaniello.

Fermentazione

Alcolica, per 10-15
gg a temperatura
tra i 16 e i 18° C in
serbatoi di acciaio.
No fermentazione
malolattica.

Affinamento

4 mesi in acciaio,
1-2 mesi in bottiglia

Caratteristiche

Rosa corallo.

Al naso profumi di rosa
e frutta croccante, tra
cui spiccano la fragola
e la pesca.

Il sorso fresco viene
equilibrato da un
retrogusto rotondo
che avvolge il palato.

Abbinamento consigliato

Giochi di armocromia
per le combinazioni
a tavola, per esaltare
il gusto di condimenti
delicati a base di
pomodoro fresco
e crostacei.

Da assaporare anche
come aperitivo.

Temperatura di servizio

8/10°C