



# Rosarò

Salento IGT 2014

**Feudi di Guagnano**

---

Rosarò Salento Igt Feudi di Guagnano è Negroamaro 100% il cui nome nascerò nasce dalla combinazione dei nomi rosato e rosso. Infatti, il colore di questo vino, richiama nelle sue sfumature un rosato dai toni cromatici più carichi.

Il mosto ottenuto dalla pigiatura delle uve rimane a contatto con le bucce per 15-18 ore. Ciò consente di estrarne l'originale colore e di preservarne i caratteristici profumi. Affina per 3 mesi in serbatoi di acciaio.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosato
<b>Disciplinare</b>	Salento
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Annata</b>	2014
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Puglia
<b>Localizzazione</b>	Guagnano
<b>Vitigno</b>	Negroamaro 100%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosa intenso e brillante
<b>Gusto</b>	Gusto è pieno ed equilibrato con buona persistenza di frutta rossa
<b>Profumo</b>	Elegante all'olfatto nelle sensazioni floreali e marine
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni bianche, formaggi freschi, formaggi a media stagionatura, zuppe di pesce, zuppe di crostacei, contorni di verdura, primi con riso e risotto
<b>Temperatura di servizio</b>	10 °C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Allevamento</b>	Spalliera
<b>Densità impianto</b>	5.000 ceppi per ettaro
<b>Età ceppi</b>	25/30 anni
<b>Vinificazione</b>	Il mosto ottenuto dalla pigiatura delle uve rimane a contatto con le bucce per 15-18 ore. Ciò consente di estrarne l'originale colore e di preservarne i caratteristici profumi
<b>Affinamento</b>	Per 3 mesi in serbatoi di acciaio