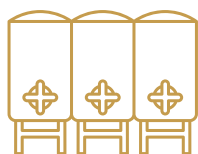


Capirussu Rosato di Negroamaro -Santa Barbara-



Italia
Puglia
San Pietro Vernotico



VINIFICAZIONE

Le uve vengono tenute a macerare per 12-18 ore, al fine di estrarre dalle bucce la giusta tonalità di colore e le sostanze aromatiche tipiche del Negroamaro e della Malvasia Nera. Il mosto fiore (40%) viene poi fatto fermentare per 14-15 °C in recipienti di acciaio inox fino al termine della fermentazione alcolica.



AFFINAMENTO

In acciaio.



Rosa salmonato.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumo ricco, fresco, elegante, con sentori di ciliegia.



CLASSIFICAZIONE

I.G.T.

TIPOLOGIA

Rosato

ALC./VOL.

12%



VITIGNO

95% Negroamaro, 5% Malvasia Nera

TIPOLOGIA AGRICOLA

Cordone speronato

VENDEMMIA

Meccanica, seconda decade di settembre



Fresco, equilibrato e piacevolmente fruttato, con una spiccata sapidità. La morbidezza del frutto si fonde con una vena minerale delicata, offrendo un sorso armonico e persistente, dal finale pulito e leggermente mandorlato.