



MASSERIA
CAPOFORTE



NEGROAMARO ROSATO SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

DENOMINAZIONE

Negroamaro IGT Salento Rosato

VITIGNI

Negroamaro

NOTE GUSTATIVE

VISTA

Vino dal colore rosa fiori di pesco.

OLFATTO

Profumo fine, fruttato con piccoli frutti rossi, litchi, pesca e banana, floreale con rosa e violetta.

GUSTO

Gusto fresco con acidità bilanciata, armonico, salato, finale delicatamente sapido ed asciutto. Piacevole con ottima bevibilità.

ACIDITÀ

5,7 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO

2 g/l

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol

VINIFICAZIONE

RESA PER ETTARO

90 q.li/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di settembre.

FERMENTAZIONE

In bianco, in assenza delle bucce a temperatura controllata di 18 °C.

AFFINAMENTO

In serbatoi d'acciaio per un periodo di 5 mesi con permanenza sui propri lieviti.

ZONA DI PRODUZIONE

UBICAZIONE

Nella zona litoranea a 35 km dalla città di Taranto.

ALTIMETRIA

Sul livello del mare.

ESPOSIZIONE

Nord-Sud.

TIPOLOGIA SUOLO

Terreno argilloso sabbioso, ricco di tufo.

DENSITÀ D'IMPIANTO

5.000 piante/ettaro.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

DEGUSTAZIONE

ABBINAMENTI

Vino molto versatile dagli antipasti ai primi a base di verdure e pesce. Ottimo anche con carni bianche. Ideale come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

11-12 °C stappando la bottiglia al momento del consumo.

BICCHIERE

Calice tulipano grande.

