



LEGRAZIE SALENTO I.G.P. ROSATO



Varietà di uve
Negroamaro - Malvasia Nera

Zona di produzione
Puglia – Salento

Natura del suolo
Molto fertile tendente al sabbioso.

Resa per ettaro
10 – 12 t

Vinificazione
Le uve giunte in cantina vengono immediatamente pigiate e pressate. Il mosto fiore subisce la fermentazione alcolica contemporaneamente a quella malolattica. Il vino nuovo viene centrifugato e stoccato in cisterne vetrificate.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosa corallo.

Profumo: di frutta, molto tipico.

Sapore: molto morbido ed avvolgente.

Abbinamento gastronomico: predilige zuppe di pesce, crostacei, frutti di mare crudi.

Temperatura di servizio: 8 – 10° C.

Dati analitici:

Alcole: 13,00 %vol.

Acidità totale: 5,9 g/l

Anidride solforosa: 110 mg/l

EN *Grapes varieties*
Negroamaro - Malvasia Nera

Production zone
Puglia – Salento

Ground nature
Very fertile tending to sandy soil.

Harvest base per hectare
10 – 12 t

Vinificazione
Grapes are immediately dripped and pressed. Then musted grapes undergo to alcoholic and malolactic fermentation at the same time. Fresh wine is centrifuged and stocked in glass-covered tanks.

Organoleptic Characteristics

Colour: coral red.

Aroma: fruits, very typical.

Flavour: smooth and wrapping.

Serving suggestions: fish soup, crustaceans, raw sea fruits.

Serving temperature: 8 – 10° C.

Analytical data:

Alcohol: 13,00 %vol.

Total acidity: 5,9 g/l

Sulfur dioxide: 110 mg/l

DE *Rebsorte*
Negroamaro - Malvasia Nera

Anbaugebiet
Apulien - Salent

Bodenbeschaffenheit
Sehr humusreich, etwas sandig.

Durchschnittlicher Ertrag/Hektar
10 – 12 t

Ausbau
Nach der Pressung erfolgt die Apfel-Milchsäuregärung gleichzeitig mit der alkoholischen Gärung des Mostes. Der junge Wein wird zentrifugiert und in Glas ausgelegt.

Weincharakter

Farbe: korallenrosa.

Duft: leicht und fruchtig.

Geschmack: sehr weich und schmeichelnd.

Empfehlung: Fischsuppe, Krustentiere, rohe Meeresfrüchte.

Serviertemperatur: 8 – 10° C.

Analysenwerte:

Alkoholgehalt: 13,00 %vol.

Gesamtsäuregehalt: 5,9 g/l

Sewefeldioxyd: 110 mg/l