



ROSATO

Salento

Indicazione Geografica Protetta

Dalla Valle d'Itria, nelle Cantine Di Marco nasce questo rosato da uve di Negroamaro per soddisfare pienamente il gusto del consumatore moderno. Vino rosato, primofiore, asciutto, brioso, con un contenuto alcolico di 12% Vol. lo si raccomanda con gli antipasti, con gli arrosti di carne bianca, zuppa di pesce o alla griglia. Va servito fresco ad una temperatura di 12 gradi.

CARATTERISTICHE TECNICHE

ANNATA: 2012

ETA' DEI VIGNETI: 15 - 30 anni;

SISTEMI DI ALLEVAMENTO: Alberello o spalliera;

VARIETA' DELL'UVA: 100% Negroamaro;

PORTAINNESTI: 157 - 140 Ruggieri;

NUMERO DEI CEPPI PER ETTARO: 4.000 - 4.500;

RESA DI VINO PER ETTARO: 80 Hl;

EPOCA DI VENDEMMIA: Terza decade di Settembre;

LAVORAZIONE DELL'UVA E FERMENTAZIONE DEL MOSTO: Dopo decantazione naturale il mosto viene separato dalle fecce, inoculato di lieviti selezionati, e avviato alla fermentazione a temperatura termoregolata;

AFFINAMENTO ED INVECCHIAMENTO DEL VINO: Riposa in serbatoi di acciaio inox, in seguito viene refrigerato e filtrato. La commercializzazione inizia 4 - 5 mesi dopo la vendemmia;

DATI ANALITICI: Alcool 12% vol.;

ESAME ORGANOLETTICO: Colore rubino chiaro con riflessi violacei, profumo intenso e caratteristico di fruttato, vino giovane, sapore fresco, secco, gradevolmente acidulo, delicato;

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Vino da tutto pasto. E' piacevole berlo come aperitivo. Si accompagna molto bene ad antipasti di mare, a minestre leggere, pesce al forno e carni bianche. Va servito fresco a 10° - 12° C.

From the Valle d'Itria, in the Cantine Di Marco this roses wine was created to completely satisfy the tastes of the modern consumer. A rosè wine, first flowering, dry, lively with an alcoholic content of 12% vol. It is recommended with hors d'ouvres, with roasted white meats, boiled or grilled fish. To be served cool at a temperature of 12°C.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

VINTAGE: 2012

AGE OF VINEYARDS: 15 - 30 years;

SYSTEM OF GROWTH: Tree or espalier;

VARIETY OF GRAPES: Negroamaro;

GRAFTING: 157 - 140 Ruggieri;

NUMBER OF STUMPS PER ACRE: 4.000 - 4.500;

AMOUNT OF WINE PER ACRE: 80 Hl;

PERIOD OF HARVESTING: Third decade of September;

PROCESSING OF GRAPES AND FERMENTATION OF THE MUST: After natural decantation the must is separated from the dregs, inoculated with selected yeasts, and left to ferment at a thermo regulated temperature;

REFINING AND AGEING OF THE WINE: It rests in tanks made of stainless steel, later it is refrigerated and filtered. Its commercialization begins 4 - 5 months after harvesting;

ANALITICAL DATA: Alcohol 12% vol.;

ORGANIC EXAMINATION: Pale ruby in colour with violet highlights, intense aroma and a fruity characteristic, young wine, fresh taste, dry, pleasantly acidulous, delicate;

GASTRONOMIC COMBINATIONS: It is pleasant to drink as an appetizer. It accompanies very well hors d'ouvres based on fish, and lights soups, baked fish and white meats. To be served cool at 10°-12°C.

FORMATO BOTTIGLIA BOTTLES SIZE	CODICE EAN EAN CODE	BOTTIGLIE PER CONFEZIONE NUMBER BOTTLES FOR BOX	PESO CONFEZIONE BOX WEIGHT	DIMENSIONI CONFEZIONE BOX SIZES	CONFEZIONI PER STRATO BOX FOR LAYER	CONFEZIONI PER PALLET BOXES FOR PALLET
Bord. Lt. 0,750 Lt. 1,5	8020050000807 8020050150809	6 6	7,5 15	234 x 155 x H 297 320 x 220 x H 348	25 12	125 60