

LINEA LYBANTE

ROSATO

I.G.T. PUGLIA

ITA



Vitigni: negroamaro - malvasia nera

Zona Vitivinicola: Puglia



Vinificazione: macerazione a cappello sommerso
con fermentazione temperatura controllata

Durata fermentazione: 10 giorni

Gradazione Alcolica: 12%



Colore: rosa

Profumo: sentori di frutti a bacca rossa

Sapore: morbido, fruttato con tannini dolci



Abbinamenti: adatto a pesce e carne

Temperatura di servizio: 6-8° C

EN



Grapes: susumaniello

Vineyard location: Puglia



Vinification: submerged-cap maceration with
temperature-controlled fermentation

Fermentation Duration: 10 days

Alcohol content: 12%



Color: rosé

Smell: hints of white flowers

Palate: smooth, fruity with sweet tannins



Food Pairing: pairs well with fish and meat

Service Temperature: 6-8° C

