



LINEA TERRARIA NEGROAMARO ROSATO

I.G.T. PUGLIA

ITA



Vitigni: negroamaro
Zona Vitivinicola: Salento



Vinificazione: fermentazioni in acciaio a temperatura controllata
Gradazione Alcolica: 12%



Colore: rosato brillante con riflessi corallini
Profumo: floreale, sapido e fruttato
Sapore: fresco e sapido



Abbinamenti: ottimo con antipasti di mare, zuppe di pesce e carni bianche
Temperatura di servizio: 12° C

EN



Grapes: negroamaro
Vineyard location: Salento



Vinification: fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature
Alcohol content: 12%



Color: brilliant rosé with coral reflections
Smell: floral, savory, and fruity
Palate: fresh and sapid



Food Pairing: excellent with seafood appetizers, fish soups, and white meats
Service Temperature: 12° C

