



# Rosarò

Salento IGT 2014

**Feudi di Guagnano**

---

Rosarò Salento Igt Feudi di Guagnano è Negroamaro 100% il cui nome nascerò nasce dalla combinazione dei nomi rosato e rosso. Infatti, il colore di questo vino, richiama nelle sue sfumature un rosato dai toni cromatici più carichi.

Il mosto ottenuto dalla pigiatura delle uve rimane a contatto con le bucce per 15-18 ore. Ciò consente di estrarne l'originale colore e di preservarne i caratteristici profumi. Affina per 3 mesi in serbatoi di acciaio.

---

## CARATTERISTICHE

|                              |                    |
|------------------------------|--------------------|
| <b>Tipo</b>                  | Fermo              |
| <b>Sottotipo</b>             | Rosato             |
| <b>Disciplinare</b>          | Salento            |
| <b>Denominazione</b>         | IGT                |
| <b>Annata</b>                | 2014               |
| <b>Nazione di produzione</b> | Italia             |
| <b>Regione di produzione</b> | Puglia             |
| <b>Localizzazione</b>        | Guagnano           |
| <b>Vitigno</b>               | Negroamaro 100%    |
| <b>Gradazione</b>            | 13.00 % vol.       |
| <b>Formato</b>               | Standard (0.75 lt) |

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Colore</b>                  | Rosa intenso e brillante  |
| <b>Gusto</b>                   | Gusto è pieno ed equilibrato con buona persistenza di frutta rossa  |
| <b>Profumo</b>                 | Elegante all'olfatto nelle sensazioni floreali e marine   |
| <b>Abbinamenti</b>             | Secondi piatti di carni bianche, formaggi freschi, formaggi a media stagionatura, zuppe di pesce, zuppe di crostacei, contorni di verdura, primi con riso e risotto |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 10 °C   |

## DATI DI PRODUZIONE

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Allevamento</b>      | Spalliera   |
| <b>Densità impianto</b> | 5.000 ceppi per ettaro  |
| <b>Età ceppi</b>        | 25/30 anni  |
| <b>Vinificazione</b>    | Il mosto ottenuto dalla pigiatura delle uve rimane a contatto con le bucce per 15-18 ore. Ciò consente di estrarne l'originale colore e di preservarne i caratteristici profumi |
| <b>Affinamento</b>      | Per 3 mesi in serbatoi di acciaio   |