

LYBANTE ROSATO

ROSATO IGT PUGLIA



Vitigni: Negroamaro - Sangiovese
Zona Viticola: Puglia
Altitudine: 250/300 mt
Tipo di suolo: Argilloso
Sistema di allevamento: Spalliera
Resa uva q.li/ha: 130 q.li
Epoca della vendemmia: Fine Settembre
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Durata fermentazione: 10 - 15 giorni
Gradazione alcolica: 12% vol.
Colore: Vino rosato con riflessi bordeaux
Profumo: Bouquet intenso ed elegante
Sapore: Equilibrato con note aromatiche
Abbinamenti: Adatto a carni, pesci e formaggi
Temperatura di servizio: 8°/10° C
Formati disponibili: lt 0,750

Grapes: Negroamaro - Sangiovese
Vineyard location: Apulia
Altitude: 250/300 mt
Soil: Clay soil
Training system: Espalier
Grape yield Kg/ha: 13,000 Kg
Harvest: End - September
Vinification: Fermentation in steel tanks at controlled temperature
Fermentation period: 10 - 15 days
Alcohol content: 12% vol.
Colour: Rosè wine with Bordeaux shades
Smell: Intense and elegant bouquet
Taste: Balanced with spicy hints
Food Pairing: Perfect with meat, fish and cheeses
Serving Temperature: 8°/10° C
Available sizes: lt 0,750

Terrecarsiche1939