

CENTOARE

PUGLIA I.G.P. ROSATO NEGROAMARO

Vitigno
Negroamaro 100%

Denominazione
Puglia IGP

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
13% vol

Vendemmia
a mano nella seconda e terza decade di Settembre

Sistema di allevamento
Cordone speronato

Resa uva per ettaro
90 quintali

Temperatura di servizio
10 - 12 °C

Note degustative
dal colore rosa tenue con intensi profumi di frutta fresca ed esotica, al gusto è asciutto, morbido e piacevolmente fresco, un retrogusto fruttato e persistente. Si abbina a zuppe di pesce, antipasti, primi piatti delicati, frutti di mare e carni bianche.

Grapes
Negroamaro 100%

Denomination
Puglia IGP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13% vol

Harvest
by hand second and third decade of September

Vine training system
Spurred cordon

Grapes per Ha
9.000 kg

Serving temperature
10 - 12 °C

Tasting notes
On the nose essenze of fresh and exotic fruit. Dry, smooth and fresh taste. We recommend enjoying this excellent Rosè with soup of fish, appetizer, shell fish and white meats.

