

# Tenuta Paraida *Copertino DOP Rosato*



## ZONA DI PRODUZIONE

Vino ottenuto da uve prodotte in agro di Copertino.



## VARIETÀ

Negroamaro 100% con età media dei vitigni di circa 30 anni.



## VIGNETI

Alberello pugliese.



## VINIFICAZIONE

Le uve di negroamaro vengono pigiate in maniera soffice e lasciate a contatto con il mosto per circa 6-7 ore, tempo sufficiente per ottenere la giusta tonalità rosa del prodotto finito. Durante la fermentazione la temperatura è mantenuta intorno ai 18-20°C.



## AFFINAMENTO

Circa 3 mesi in vasche d'acciaio



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore ciliegia intenso e brillante, con bouquet ricco e composito, fruttato con sentori di lampone, ciliegia e fiori di pesco e fine. Al gusto si presenta asciutto, armonioso, con fondo erbaceo unito a un retrogusto amarognolo gradevole.



## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Per la sua sobrietà, trova le più svariate combinazioni e si accompagna molto bene anche con antipasti di pesce.



Va servito fresco a 10-12°C, stappando la bottiglia al momento.



13% vol

