

# Emeris *Salento IGP Rosato di Negroamaro*



## ZONA DI PRODUZIONE

Vino ottenuto da uve prodotte in agro di Copertino.



## VARIETÀ

Negroamaro 100%.



## VIGNETI

Cordone speronato.



## VINIFICAZIONE

Le uve 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 che contribuiscono ad esaltare i profumi e gli aromi.



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosato tendente al cerasuolo con sottolineati riflessi corallo, presenta un bouquet delicato tendente al fruttato. Al gusto si presenta secco, armonico, su gradevole fondo amarognolo.



## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con antipasti all'italiana, primi piatti in genere, zuppe di pesce, pesce al forno, carni bianche.



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



12% vol