Torleanzi

Negroamaro Rosè

Regione: Puglia
Indicazione: Salento IGP
Zona di produzione: S. Pietro Vernotico (BR)
Vitigni: Negroamaro 100%
Gradazione alcolica: 13% Vol
Vendemmia: Seconda decade di settembre
Sistema d'impianto: Cordone speronato

Region: *Puglia*
Indication: *Salento IGP*
Production area: *S. Pietro Vernotico (BR)*
Vines: *Negroamaro 100%*
Alcohol: *13% Vol*
Harvest: *Mid September*
Implant system: *Spurred cordon*

Affinamento: Acciaio inox a 18°C
Colore: Rosa buccia di cipolla
Profumo: Note di violetta, ciliegia e rosa che si alternano con melagrana e lamponi
Sapore: Marino minerale, forte della sua rotondità
Abbinamento gastronomico: Crostacei, crudo di mare, formaggi di media stagionatura, pizza
Temperatura di servizio: 10-15°C

Refinement: *Stainless steel at 18°C*
Color: *Pink onion skin*
Scent: *Notes of violet, cherry and rose alternate with pomegranate, raspberries*
Aroma: *Mineral marine, strong in its roundness*
Food pairing: *Crustaceans, raw seafood, medium-aged cheeses, pizza*
Serving temperature: *10-15°C*