Torrantica

Negroamaro Rosè

Regione: Puglia
Indicazione: Puglia IGP
Vitigni: Negroamaro 100%
Gradazione alcolica: 12% Vol
Vendemmia: Seconda decade di settembre
Sistema d'impianto: Cordone Speronato

Region: *Puglia*
Indication: *Puglia IGP*
Vines: *Negroamaro 100%*
Alcohol: *12% Vol*
Harvest: *Mid September*
Implant system: *Spurred cordon*

Colore: Rosa cenere acceso, che ricorda la buccia di cipolla
Profumo: Floreale, molto armonioso
Sapore: Morbido, equilibrato, con una giusta acidità che dona freschezza e complessità
Abbinamento gastronomico: Antipasti di mare, zuppe e arrosti di pesce
Temperatura di servizio: 10-12°C

Color: *Bright ash pink, reminiscent of onion skin*
Scent: *Floral, very harmonious*
Aroma: *Soft, balanced, with the right acidity that gives freshness and complexity*
Food pairing: *Seafood appetizers, soups and roast fish*
Serving temperature: *10-12°C*