



BASSOGRADO

VINO ROSATO

HROZNO

Zmes modrých odrôd

HUSTOTA RASTLÍN

4.500 rastlín na hektár

TECHNIKA PESTOVANIA

Mrežové systémy medzi provinciami Brindisi, Lecce a Taranto

PÔDA

Hlboká, stredne textúrovaná, s tendenciou ilovitej

ZBER

Druhá dekáda augusta

VINIFIKÁCIA

Hrozno sa podrobí krátkej macerácii na šupkách a následne sa fermentuje a vinifikuje v ocelových tankoch, termoregulovaných na 15°C

ZRENIE

Oceľ a fľaša

OLEPTICKÉ VLASTNOSTI

Ponúka jemné a žiarivé svetloružové víno. Vo vône ponúka ovocnú a kvetinovú kyticu, sviežu a rayinovanú, s príjemnou bezprostrednosťou. Na podnebí je suché, svieže a ľahké s jemnou pikantnou vôňou, ktorá dodáva vínu živí a dlhý ok a umocňuje celkovú príjemnosť.

PÁROVANIE

Aperitív, ľahké jedlá na báze rýb.

TEPLOTA SERVOVANIA 10/12°C

OBSAH ALKOHOLU 9% vol.



GRAPES

Black grape varieties

PLANTING DENSITY

4.500 plants/Ha

TRAINING SYSTEM

Trellises plants among the provinces of Brindisi, Lecce and Taranto

TERROIR

Deep, medium-textured, tending to clayey

HARVEST

Second ten-day period of August

PRODUCTIVE PROCESS

The grapes undergo a short skin maceration, followed by fermentation and vinification in temperature-controlled stainless steel tanks at 15°C

AGING PROCESS

Steel and bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Delicate, bright pale pink in colour. On the nose, it offers a fresh and refined bouquet of fruity and floral notes, with an appealing immediacy. On the palate, it is dry, fresh and light-bodied, with a subtle savoury note that enhances the progression and overall drinkability.

FOOD PAIRING

Aperitifs, light fish-based dishes

SERVICE TEMPERATURES 10/12°C

ALCOHOLIC STRENGTH 9% vol.