

CUORO
di
vino

ROSATO PUGLIA

Indicazione Geografica Tipica








ROSATO

Vino secco ottenuto da pressatura soffice di uve Montepulciano. Bouquet fresco e piacevole, di colore rosa cerasuolo con sentori di ciliegia rossa, si abbina ad antipasti, frutti di mare e carni bianche.

ROSÉ

Dry wine obtained from soft pressing of Montepulciano grapes. Fresh and pleasant bouquet it tastes of red cherries and complements starters seafood and white meat well.

BOTTIGLIA BOTTLE	TAPPO STOPPER	CARTONE CARTON	PALLET PALLET
			
Bordolese Bordolese Nobile 750 ml	Tappo <i>Stopper</i> Sughero Cork	Cartone <i>Carton</i> 6 bottiglie 750 ml	Pallet 120 x 180 cm 110 cartoni
	750 ml	12,0% vol.	servire a 14 °C



Per degustare al meglio un buon vino ci vuole un bicchiere adatto. I grandi esperti europei si sono messi d'accordo per definire le caratteristiche del bicchiere ideale per la degustazione del vino. Hanno realizzato un bicchiere dalla tipica forma a tulipano: pancia larga in basso e imboccatura più stretta in alto. Il bicchiere è così in grado di convogliare verso il naso i profumi che si liberano nella parte più panciuta. Perché ciò avvenga nel modo migliore possibile è necessario che il vino sia versato nel bicchiere fino a raggiungere il punto nel quale la pancia ha il diametro massimo, così che abbia la superficie più ampia possibile a contatto con l'aria.



ROSATO PUGLIA

Indicazione Geografica Tipica

Linea CUOR di VINO

Denominazione Name	Vigne di Diomede Rosato Puglia IGT rosato	Vigne di Diomede Rosato Puglia IGT rosè
Dati agronomici Management data	Vitigni utilizzati: Montepulciano	Grape variety: Montepulciano
	Zona ubicazione vigneti: Agro di Barletta Contrada Montaltino	Vineyard location: Agro di Barletta Contrada Montaltino
	Tipo di suolo: Medio impasto e tendente allo sciolto	Soil: mixed tending to melty
Dati agronomici Management data	Sistema di allevamento: controspalliera	Growing system: vertically trellised spurred cordon
	Epoca di vendemmia: seconda decade di Settembre	Harvest: secon half of September
Dati enologici Wine specications	Vinificazione: Pigiatura soffice e vinificazione in bianco a 12°C	Vinification: Soft pressing, white vinification at 12°C
	Affinamento: Vasche acciaio un mese in bottiglia	Ageing: Stainless Steel vats and one month in the bottles
	Resa di uva in vino %: 70	Wine yield %: 70
	Estratto secco (gr./l): >16	Dry extract (gr./lt): >16
	Acidità totale (gr./l): 6,0 pH: 3,50-3,60	Total acidity (gr./lt): 6,0 pH: 3,50-3,60
	Zuccheri residui (gr./lt.): 4	Residual sugar (gr./lt.): 4
	Alcol svolto: 12,00%	Alcohol: 12,00%
Caratteristiche organoletta Organoleptic features	Colore: rosa cerasuolo con riflessi rubini	Colour: light red with ruby hints
	Profumo: bouquet fresco e piacevole	Smell: fresh and pleasant bouquet
	Sapore: sentori persistenti di ciliegia rossa e frutta fresca	Taste: persistent taste of red cherries and fresh fruit
Altri dati Further information	Abbinamenti: antipasti, frutti di mare e carni bianche	Recommended with: appetizer, seafood, white meat
	Temperatura di servizio: Va servito a 14°C	serving temperature: Serve at 14°C
	Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore	Storing: keep away from light and heat
	Formati disponibili: ml. 750	Available sizes: ml. 750