



# ROSATO PUGLIA

Indicazione Geografica Tipica

## Vigne di Diomede



### ROSATO

Ottenuto da una breve macerazione delle bucce e la successiva vinificazione in bianco condotta a 12°C, il Rosato IGT manifesta tutta la sua personalità con un colore rosa cerasuolo dai riflessi rubini. Il bouquet fresco e piacevole, con sentori persistenti di ciliegia rossa e profumi di rosa, si equilibra al palato con la sua morbidezza e aroma di frutta fresca.

### ROSÉ

*It is produced from a short maceration of skins and white aceration at 12°. This Rosé conveys all its personality with a personal rosé colour. It has a fresh and pleasant bouquet and a lingering taste of red cherries. It is balanced on the palate, soft and tastes of fresh fruit.*

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 - 16 °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 SELEZIONE

<b>Denominazione</b> <i>Name</i>	<b>Vigne di Diomede</b> Puglia IGT rosato	<b>Vigne di Diomede</b> Puglia IGT rosé
<b>Dati agronomici</b> <i>Management data</i>	<b>Vitigni utilizzati:</b> Nero di Troia	<b>Grape variety:</b> Nero di Troia
	<b>Zona ubicazione vigneti:</b> Agro di Barletta Contrada San Nicola	<b>Vineyard location:</b> Agro di Barletta Contrada San Nicola
	<b>Tipo di suolo:</b> Medio impasto e tendente allo sciolto	<b>Soil:</b> mixed tending to melty
<b>Dati agronomici</b> <i>Management data</i>	<b>Sistema di allevamento:</b> controspalliera	<b>Growing system:</b> vertically trellised spurred cordon
	<b>Epoca di vendemmia:</b> fine Settembre	<b>Harvest:</b> end of September
<b>Dati enologici</b> <i>Wine specifications</i>	<b>Vinificazione:</b> Pigiatura soffice e vinificazione in bianco a 12°C	<b>Vinification:</b> Soft pressing, white vinification at 12°C
	<b>Affinamento:</b> Vasche acciaio un mese in bottiglia	<b>Ageing:</b> Stainless Steel vats and one month in the bottles
	<b>Resa di uva in vino %:</b> 67	<b>Wine yield %:</b> 67
	<b>Estratto secco (gr./l.):</b> >16	<b>Dry extract (gr./lt.):</b> >16
	<b>Acidità totale (gr./l.):</b> 6,0 <b>pH:</b> 3,50-3,60	<b>Total acidity (gr./lt.):</b> 6,0 <b>pH:</b> 3,50-3,60
	<b>Zuccheri residui (gr./lt.):</b> 4	<b>Residual sugar (gr./lt.):</b> 4
	<b>Alcol svolto:</b> 12,00%	<b>Alcohol:</b> 12,00%
<b>Caratteristiche organolettica</b> <i>Organoleptic features</i>	<b>Colore:</b> rosa cerasuolo con riflessi rubini	<b>Colour:</b> light red with ruby hints
	<b>Profumo:</b> bouquet fresco e piacevole	<b>Smell:</b> fresh and pleasant bouquet
	<b>Sapore:</b> sentori persistenti di ciliegia rossa e frutta fresca	<b>Taste:</b> persistent taste of red cherries and fresh fruit
<b>Altri dati</b> <i>Further information</i>	<b>Abbinamenti:</b> carni bianche e pesce	<b>Recommended with:</b> good with white meats
	<b>Temperatura di servizio:</b> Va servito a 14-16°C	<b>serving temperature:</b> Serve at 14-16°C
	<b>Conservazione:</b> in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore	<b>Storing:</b> keep away from light and heat
	<b>Formati disponibili:</b> ml. 750	<b>Available sizes:</b> ml. 750