



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

Denominazione <i>Name</i>	Vigne di Diomede Puglia IGT rosato	Vigne di Diomede Puglia IGT rosé
Dati agronomici <i>Management data</i>	Vitigni utilizzati: Nero di Troia	Grape variety: Nero di Troia
	Zona ubicazione vigneti: Agro di Barletta Contrada San Nicola	Vineyard location: Agro di Barletta Contrada San Nicola
	Tipo di suolo: Medio impasto e tendente allo sciolto	Soil: mixed tending to melty
Dati agronomici <i>Management data</i>	Sistema di allevamento: controspalliera	Growing system: vertically trellised spurred cordon
	Epoca di vendemmia: fine Settembre	Harvest: end of September
Dati enologici <i>Wine specifications</i>	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 %: 67	Wine yield %: 67
	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 organolettica <i>Organoleptic features</i>	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 <i>Further information</i>	Abbinamenti: carni bianche e pesce	Recommended with: good with white meats
	Temperatura di servizio: Va servito a 14-16°C	serving temperature: Serve at 14-16°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