

Scaloti

Negroamaro Salento IGP Rosato



Durchschnittliche Anzahl der Flaschen pro Jahr produziert: 12.000

Ort der Produktion: Guagnano (Le), Italien

Trauben, aus denen es hergestellt wird: Negroamaro 100%

Weinberg Ausrichtung: Nord-Süd

Altimetry des Weinbau: Ebene

Art der Fläche: Ton und Kalkstein

Das Anbausystem: Gespornter Kordon

Pflanzendichte: 5500 Pflanzen pro Hektar

Alter der Weinstöcke: 20-30 Jahre

Produktion pro Hektar: 80 Zentner

Erntezeit: September

Gärtank Material: Edelstahl

Gärtemperatur: 14-16° C

Temperatur regulierungs system: Automatisches Kühlsystem

Gärung und Mazerationzeit: Gärung 20 Tage, Mazeration 2-5 Stunden

Enologische Operationen zur Stabilisierung des Produkts: Klarstellung, Kühlung, Filtration

Geruchs- und Geschmackstest

Farbe: Rosè mit schnellen und milden karminroten Reflexen, brillant

Duft: Volles Aroma, markant, kontinuierlich

Geschmack: trocken, ohne Rauheit, fein und angenehm.

Qualitativ sogar elegant, harmonisch

Gastronomie

Klassifizierung: trocken Roséwein

Serviert mit: Vorspeisen, Nudeln und Risotto, weißem Fleisch, Seefisch Suppen, gegrilltem Fisch, ausgezeichnet mit Pizza

Serviertemperatur: 12-14° C