



LEVERANO ROSATO

Denominazione: Leverano

Classificazione del vino: DOP LEVERANO ROSATO.

Area di produzione: Leverano (Le)

Uve: 80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera.

Titolo alcolometrico: 12,5% vol.

Natura del terreno: di origine alluvionale, di medio impasto con zone tendenti al calcareo.

Resa per ettaro: 90 quintali di uva.

Sistema di allevamento: alberello e cordone speronato.

Densità d'impianto: 4500-5000 piante per ettaro.

Vinificazione: dopo la diraspa-pigiatura, il mosto rimane a contatto con le bucce per circa 12-18 ore ad una temperatura di 8-10°C al fine di ottenere una maggiore cessione di sostanze aromatiche. Segue l'estrazione del mosto fiore e la successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata (16-17°C).

Capacità di invecchiamento: da bere giovane

Note di degustazione

Colore: rosa brillante con riflessi violacei.

Profumo: intenso e delicato con sfumature di lamponi.

Palato: morbido, sapido.

Temperatura di servizio: 8-10°C.

Abbinamenti: ottimo a tutto pasto, si abbina a primi piatti con sugo di pomodoro, carni bianche, zuppe di pesce e gamberi allo spiedo.



VECCHIA TORRE