



AMO' ROSÉ

Produttore: CANTINA VECCHIA TORRE

Classificazione del vino: SALENTO ROSATO SPUMANTE - BRUT

Area di produzione: Leverano (LE)

Uve: Negroamaro

Titolo alcolometrico: 12,00% vol.

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

Resa per ettaro: 80-90 quintali

Sistema di allevamento: contropalliera

Densità d'impianto: 5000 piante per ettaro

Vinificazione: le uve raccolte a fine Agosto e attentamente selezionate, subiscono una pressatura soffice; dopo una breve macerazione con le bucce, il mosto fermenta a temperature molto basse (15-16° C) in vasche d'acciaio.

La spumantizzazione avviene secondo il metodo Charmat, tramite rifermentazione in autoclave per circa 90 giorni alla temperatura di 13-14° C. Permanenza sui lieviti per almeno 6 mesi.

Capacità d'invecchiamento: da bere giovane

Note di degustazione

Colore: rosa tenue

Profumi: fine, con evidenti note floreali e sentori di piccoli frutti rossi.

Palato: gusto fresco, sapido ed elegante, con un perlage fine e molto persistente.

Temperatura di servizio: 4-6° C

Abbinamenti: ottimo come aperitivo; si accompagna in modo eccellente ad antipasti, primi piatti a base di verdure e pesce, crostacei e frutti di mare.



VECCHIA TORRE