



## LEVERANO ROSATO

**Produttore:** CANTINA VECCHIA TORRE

**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