

*Vini dal cuore del Salento*



FEUDI DI GUAGNANO

## Rosarò

### Negroamaro Rosè IGT Salento

Vino dal colore rosa intenso e brillante. Elegante all'olfatto nelle sensazioni floreali e marine. Al gusto è pieno ed equilibrato con buona persistenza di frutta rossa.

#### ORIGINE DEL NOME

La parola Rosarò nasce dalla combinazione dei nomi rosato e rosso. Infatti, il colore di questo vino, richiama nelle sue sfumature un rosato dai toni cromatici più carichi.

#### ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Guagnano – La vendemmia viene effettuata manualmente nella seconda decade di settembre.

#### IN CANTINA

Il mosto ottenuto dalla pigiatura delle uve rimane a contatto con le bucce per 15 -18 ore. Ciò consente di estrarne l'originale colore e di preservarne i caratteristici profumi. Affina per 3 mesi in serbatoi di acciaio.

#### DURATA

Mantiene la sua freschezza e sapidità per almeno due anni.

#### SCHEMA TECNICA

**Varietà delle uve:** Negroamaro 100%

**Gradazione Alcolica:** 12,5/13 % vol.

**Resa per ettaro:** 8.000 bottiglie (5.000 ceppi per ha)

**Età dei vigneti:** 25/30 anni

**Sistema di allevamento:** spalliera

