



# Rosarò

## NEGROAMARO ROSATO SALICE SALENTINO DOP

Vino dal colore rosa pesca, cristallino, di straordinaria luminosità. Intrigante all'olfatto con piacevoli sfumature di frutti rossi, macchia mediterranea, erbe aromatiche e anice.

Sorso morbido, equilibrato, lungo e persistente.  
Finale dinamico con note agrumate e balsamiche.

**Varietà delle uve:**  
Negroamaro 100%

**Gradazione alcolica:**  
13 % vol.

**Produzione per ha – età dei vigneti:**  
6.000 bottiglie (5.000 ceppi per ha) – 50 anni

**Sistema di allevamento:** alberello

**In cantina:**  
Il mosto ottenuto da una pigiatura delicata delle uve è sottoposto ad una breve macerazione pellicolare. Al momento della svinatura solo il 30% del vino, la parte migliore, quella più limpida e dai profumi più intensi, è destinata alla produzione del Rosarò. Affina per 3 mesi in serbatoi di acciaio.

**Durata:**  
Mantiene la sua freschezza e sapidità per almeno tre anni.

  
**FEUDI DI  
GUAGNANO**  
VINI dal Cuore del Salento

[feudiguagnano.it](http://feudiguagnano.it)