

# Saraceno



SARACENO  
**EMOZIONI ROSA**  
IGP SALENTO ROSATO

---

**VARIETÀ:** vitigni autoctoni raccomandati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12°C

**TERRENO:** alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 5.000 piante per ha.

## PRODUZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 6-12 ore a temperatura controllata. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in vasche di cemento.

## DEGUSTAZIONE

**COLORE:** vivo con riflesso violaceo ricco e brillante.

**BOUQUET:** di frutta matura.

**SAPORE:** fresco, armonico e sapido.