

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.