

AGORÀ ROSÈ

ROSATO FRIZZANTE IGT VALLE D'ITRIA



Vitigni: Malvasia Nera - Aleatico
Zona Viticola: Valle d'Itria
Altitudine: 400/450 mt
Tipo di suolo: Carsico
Sistema di allevamento: Alberello/Spalliera
Resa uva q.li/ha: 150 q.li
Epoca della vendemmia: Seconda metà di settembre
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Durata fermentazione: 10 - 15 giorni
Gradazione alcolica: 11% vol.
Colore: Rosa fior di pesco
Profumo: Bouquet intenso, floreale ed elegante
Sapore: Delicato, fruttato e sapido
Abbinamenti: Adatto per accompagnare aperitivi, antipasti e piatti a base di pesce
Temperatura di servizio: 6°/8° C
Formati disponibili: lt 0,750

Grapes: Malvasia Nera - Aleatico
Vineyard location: Valle d'Itria
Altitude: 400/450 mt
Soil: Karst soil
Training system: Gobelet/Espalier
Grape yield Kg/ha: 15,000 Kg
Harvest: Mid - September
Vinification: Fermentation in steel tanks at controlled temperature
Fermentation period: 10 - 15 days
Alcohol content: 11% vol.
Colour: Peach blossom pink
Smell: Intense, floral and fine bouquet
Taste: Delicate, fruity and tasty
Food Pairing: Suitable for aperitif, appetisers and fish-based cuisine
Service Temperature: 6°/8° C
Available sizes: lt 0,750

terrecarsiche1939