

GIOIA ROSA

ROSATO IGT MURGIA



Vitigni: Primitivo - Aleatico
Zona Viticola: Murgia Barese
Altitudine: 250/300 mt
Tipo di suolo: Argilloso - Carsico
Sistema di allevamento: Alberello Pugliese
Resa uva q.li/ha: 80 q.li
Epoca della vendemmia: Metà Settembre
Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata 12°-15°
Durata fermentazione: 10 - 15 giorni
Gradazione alcolica: 12,5 % vol.
Colore: Vino rosato con riflessi violacei
Profumo: Bouquet floreale con note di fragola e ciliegia
Sapore: Sapido, giustamente acidulo, pieno
Abbinamenti: Adatto a cucina a base di pesce, formaggi freschi
Temperatura di servizio: 8°/10° C
Formati disponibili: lt 0,750 - lt 1,5

Grapes: Primitivo - Aleatico
Vineyard location: Murgia Barese Area
Altitude: 250/300 mt
Soil: Karstic - Clayey
Training system: Apulian goblet
Grape yield Kg/ha: 8,000 Kg
Harvest: Mid - September
Vinification: Fermentation at controlled temperature 12°-15°
Fermentation period: 10 - 15 days
Alcohol content: 12,5 % vol.
Colour: Rose' wine with violet shades
Smell: Floreal bouquet with scent of strawberry and cherry
Taste: Tasty, rightly acidulous, full
Food Pairing: Perfect with seafood based cuisine, fresh cheeses
Serving Temperature: 8°/10° C
Available sizes: lt 0,750 - lt 1,5

Terrecarsiche 1939