

# 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  
**Altitude:** 250/300 mt  
**Soil:** Clay-Karst soil  
**Training system:** Apulian gobelet  
**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