

AGORÀ ROSÈ

ROSATO FRIZZANTE PUGLIA IGT



ROSSA ROSATI ROSÈ
2020 - 4 rose rosa -

Vitigni: Bombino Nero - Aleatico

Zona Viticola: Puglia

Altitudine: 400/450 mt

Tipo di suolo: Carsico

Sistema di allevamento: Spalliera

Resa uva q.li/ha: 150 q.li

Epoca della vendemmia: Seconda metà di settembre

Vinificazione: Fermentazione in autoclave a temperatura controllata

Durata fermentazione: 30 - 40 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: Bombino Nero - Aleatico

Vineyard location: Puglia

Altitude: 400/450 mt

Soil: Karstic

Training system: Espalier

Grape yield Kg/ha: 15,000 Kg

Harvest: Mid - September

Vinification: Fermentation in autoclave tanks at controlled temperature

Fermentation period: 30 - 40 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

Terrecarsicche 1939