

GIOIA ROSA

ROSATO IGT PUGLIA



2020 - 1 rosa oro -

Vitigni: Primitivo - Aleatico

Zona Viticola: Murgia Barese

Altitudine: 250/300 mt

Tipo di suolo: Argilloso - Carsico

Sistema di allevamento: Spalliera

Resa uva q.li/ha: 100 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: Espalier

Grape yield Kg/ha: 10,000 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

Terrecarsiche1939