

MARILINA ROSÈ

Nero di Troia Rosato Puglia IGP



VITIGNO	Nero di Troia
ZONA DI PRODUZIONE	Stornara, Foggia, Puglia. Temperature medio-alte ed una bassa piovosità. I terreni sono a grana calcarea.
COLTIVAZIONE	Controspalliera [n. 4.500 viti per ettaro]
PERIODO DI VENDEMMIA	Prima decade di ottobre. Uve raccolte manualmente.
VINIFICAZIONE	Macerazione termocontrollata in acciaio inox
PERMANENZA SUI LIEVITI	1 mese
MATURAZIONE ED AFFINAMENTO	In acciaio inox per 3 mesi e successivo 1 mese in bottiglia
CARATTERISTICHE SENSORIALI	Rosa corallo sfavillante. Bouquet vario e fine, regala note di ciliegia, lampone, gelso rosso e petali di rosa. Sorso ricco, denso e magnificamente fresco. Elegante al palato.
GRADO ALCOLICO	12,5%
ABBINAMENTI	Perfetto come aperitivo, con crepes di ricotta, pesce al forno, frittate e carni in genere.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10/12 °C
FORMATO	750 ml

Passione e tradizione



**CANTINE
SPELONGA**