

MARILINA ROSÈ

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

Colore 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.

ABBINAMENTI

Perfetto per crepes con ricotta, pesce al forno, frittata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12 °C

FORMATO

750 ml



CANTINE
SPELONGA

Passione e tradizione