

DAMA

NEGROAMARO ROSATO SALENTO IGP

**SZCZEP**

100% Negroamaro.

OBSZAR UPRAWY

Francavilla Fontana (Br).

SYSTEM UPRAWY

Guyot.

OKRES WINOBRANIA

Pierwsza dekada września. Winogrona zbierane ręcznie.

WINIFIKACJA

Winogrona poddane maceracji przez 6-8 godzin w celu wydobycia ze skór odpowiedniej barwy i aromatów typowych dla winogron Negroamaro. Moszcz poddany fermentacji w temperaturze 11-12 °C w kadziach ze stali nierdzewnej.

DOJRZEWANIE

4-5 miesięcy w kadziach ze stali nierdzewnej. Jeden miesiąc w butelce.

CHARAKTERYSTYKA

Kolor różowy, owocowy posmak malin i truskawek. W smaku pełne i trwałe.

PODAWAĆ DO

Do białego mięsa, ryb i makaronów. Doskonałe jako aperitif.

TEMPERATURA SERWOWANIA

12°C.