

Masseria Pezza

COLLEZIONE VENTIDICIOTTO

ROSATO NEGROAMARO

SALENTO IGP



ZONA DI PRODUZIONE - VINEYARD AREA

Mesagne - C/da Campofreddo

SUOLO - SOIL

Medio impasto tendenzialmente sabbioso- *medium textured (sandy loam)*

POTATURA - PRUNING

Spalliera

ETÁ MEDIA DELLE VITI - AVERAGE AGE OF VINES

30 anni - *30 years*

DENSITÀ DELLE PIANTE - DENSITY OF PLANTS

4500/ ettari - *hectare*

AFFINAMENTO / AGING

in acciaio - stainless steel tanks

NOTE ORGANOLETTICHE - TASTING NOTES

VARIETALI - VARIETIES

Negroamaro

COLORE - COLOUR

Rosa chiaro.

A light pink color.

NASO - NOSE

Al naso profumo di rosa che abbraccia la frutta.

The nose smells of rose embracing fruit.

PALATO - TASTE

Il sorso è caratterizzato dalla morbidezza nonché dalla leggera e vivace freschezza. Il gusto è lungo e intenso. *The sip is characterized by softness as well as light and lively freshness. The taste is long and intense.*

ABBINAMENTI - FOOD PAIRINGS

Ottimo davanti ad un tagliere di salumi e formaggi, ma trova il giusto abbinamento anche con piatti di pesce a carni bianche. *Excellent in front of a charcuterie and cheese board, but also finds the right match with fish dishes to white meats.*