Masseria Pezza
TERRITORIALI

ROSATO

PUGLIA IGP

REGIONE/REGION: Puglia
DENOMINAZIONE/APPELLATION: IGP
VARIETALE/VARIETAL: Rosato

VINIFICAZIONE / VINIFICATION:
le uve vengono diraspate e lasciate macerare per alcune ore. Successivamente la fermentazione avviene in vasche di acciaio inox termocontrollate a una temperatura di 14-16° C. Affinamento in vasche di acciaio inox.
The grapes are destemmed and macerated for a few hours. Then the fermentation takes place in thermo-controlled stainless steel tanks at a temperature of 14-16° C. Ageing in stainless steel tanks.

TERRENO / SOIL:
medio impasto.
Medium texture.

COLORE / COLOUR:
intrigante vino rosato ricco di sentori freschi e fragranti di fragola e ciliegia.
Intriguing rosé wine rich in fresh and fragrant hints of strawberry and cherry.

BOUQUET:
profumo intenso ed elegante. Armonico e rotondo, vellutato.
Intense, elegant fragrance. Harmonious and round, velvety.

PALATO / FLAVOUR:
elegante al palato con suadente piacevolezza e buona acidità che lo rende piacevole da bere.
Elegant on the palate with persuasive pleasantness and good acidity that makes it pleasant to drink.

ABBINAMENTI / FOOD PAIRINGS:
si sposa perfettamente con antipasti all'italiana, zuppe di pesce.
It goes perfectly with Italian style starters, fish soups.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE:
10°- 12° C.