

Amor fati

NEGROAMARO ROSE'

Il nome evoca l'antica visione latina della circolarità del tempo e delle stagioni che si susseguono all'infinito e l'accettare il destino ed il carattere casuale e arbitrario degli eventi naturali.

Vendemmia 2023



Uvaggio: Negroamaro 100%

Grado alcolico: 12 % Vol.

- Acidità totale: 5,80 mg/l
- Residuo zuccherino 3.0 mg/l



Denominazione: NEGROAMARO IGT PUGLIA

Zona di produzione: Nord Puglia agro di Cerignola



Vinificazione e affinamento

Le uve raccolte a metà settembre, dopo una pigiatura soffice, il mosto raffreddato sosta con le vinacce per poche ore. La lenta fermentazione del mosto fiore in serbatoi termo-condizionati a circa 15/16 °C ne preserva i profumi primari. Il vino matura con i propri lieviti per circa 2/3 mesi per poi continuare l'affinamento in serbatoi di acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.



Note di degustazione

Rosato da uve Negroamaro, come nella più antica tradizione pugliese, per ottenere un rosa cristallino di una bella intensità, dal profumo intenso e persistente, con sentori di agrumi e melograno. Al palato è gradevolmente fresco, contraddistinto da un'ottima persistenza aromatica e da una delicata sapidità.



Abbinamenti gastronomici

Nella sua versatilità si abbina ad una vasta gamma di preparazioni, dagli antipasti all'italiana a zuppe di pesce e brodetti, pesce al cartoccio o al forno, fritture e formaggi giovani o leggermente stagionati



Temperatura: Servito molto fresco 10/12

Confezionamento:

Bottiglia in vetro da 0,75
Tappo in sughero naturale
Scatole da 6 bottiglie
Pallet 10 scatole x fila x 9



SANPAOLO
CASA VINICOLA

Cantine & vigne in PUGLIA
S.P. 72 c/da tramezzo 71042 Cerignola FG-ITALIA
www.casavinicolasanpaolo.it
facebook: Sanpaolo vini