

3+

<https://www.cantinepolvanera.it/project/rosato/>



3+

POLVANERA

ROSATO

ROSATO IGT PUGLIA - BIO

VARIETÀ: Aleatico 40%, Primitivo 30%, Aglianico 30%

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneto Marchesana, Gioia del Colle

TIPO DI TERRENO: Terreno rosso ferroso con uno strato di roccia calcarea sottostante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

VITI PER ETTARO: 4 300

PRODUZIONE PER ETTARO: 70 HL

VENDEMMIA: Raccolta meccanica delle uve nella prima settimana settembre

MACERAZIONE: Spremitura soffice delle uve con breve macerazione di 2/3 ore in pressa

FERMENTAZIONE: In serbatoi di acciaio inox per 20 giorni ad una temperatura di 13°C

AFFINAMENTO: 3 mesi in serbatoi di acciaio inox e 2 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 5 GR/LT

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: Colore rosa cerasuolo intenso

PROFUMO: Fini profumi fruttati (fragolina di bosco, lampone e ciliegia) e floreali (rosa, oleandro), impreziositi da ricordi di erbe aromatiche

GUSTO: Gusto snello, equilibrato, con giusta rotondità bilanciata da piacevole freschezza e netto guizzo sapido. Finale di buona persistenza, delicatamente balsamico

Safra 2015. Jantar Adega Brasil em 12/04/2017.