



MASSERIA ALTIPARETI
1899
CAZZETTA

NEGROAMARO SALENTO - ROSATO

CARATTERISTICHE

Si produce nella penisola Salentina su terre accarezzate dalle brezze marine, su terreni calcarei e argillosi coltivati a spalliera. Proviene dalla vinificazione in purezza del vitigno Negroamaro. Viene vendemmiato da metà settembre, vinificato tramite macerazione tradizionale per 12 ore con pressatura soffice e poi conservato a temperatura controllata. L'affinamento è per circa cinque mesi in serbatoi d'acciaio.

SCHEMA TECNICA



Denominazione:
Negroamaro - IGP - Rosato

Varietà dell'uva: 100% Negroamaro

Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre

Zona di produzione: Salento

Età dei vigneti: 10/15 anni

Caratteristiche del Suolo:
Argilloso - Sabbioso

Sistema di Allevamento: spalliera

Note degustative: alla vista, un rosa tenue con riflessi purpurei, profumi vivaci persistenti, gusto caldo armonioso.

Abbinamento gastronomico: è consigliato per Frutti di mare e crostacei, primi piatti, carni bianche e formaggi morbidi.

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Temperatura di servizio: 9°-11°C.