



Benvenuti in Puglia.

A-MANO ROSATO

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Uve: 90% Primitivo, 10% Aleatico

Zona di produzione delle uve: Gioia del Colle, Castellaneta, Gravina in Puglia, Laterza.

Vinificazione: il contatto del mosto con le bucce avviene per pochi minuti, poi il vino viene tenuto a 6 gradi durante tutta la fermentazione per preservare il profumo di frutta fresca.

Maturazione: riposa 3 mesi in vasche di acciaio e minimo 3 mesi in bottiglia.

Note di degustazione: Colore rosa delicato e affascinante. Profumo intenso e complesso con frutti di mora, fragola e aroma di fiori di arancio. Sapore leggero, fresco e delicato con una piacevole sapidità.

Abbinamenti gastronomici consigliati: eccellente aperitivo, ama la cucina speziata, le zuppe di pesce, le polpettine pugliesi, una spaghettonata con gli amici o un gagliardo panino ben imbottito.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Alcool: 12%

Mark Alessio