

I QUOTIDIANI

È ARTE ROSATO



**È ARTE
ROSATO**
Puglia IGT
Rosato

vitigni utilizzati:
Bombino Nero e Nero di Troia
zona ubicazione vigneti:
Puglia - colline dell'area nord
barese
altitudine:
350 - 400 mt. s.l.m.
tipo di suolo:
calcareo argilloso di medio
impasto
sistema di allevamento:
controsplattiera cordone
speronato
ceppi/ha:
4,500
resa uva q.li/ha:
110 q.li
epoca di vendemmia:
3[^] decade di settembre - inizio
ottobre

vinificazione:
vinificazione in rosato di uve a
bacca nera con macerazione
pellicolare
affinamento:
acciaio 4 mesi - bottiglia
alcol svolto:
12,0% vol

colore:
vino dal colore rosa con riflessi
violacei appena accennati
profumo:
fresco e fruttato
sapore:
gusto rotondo, equilibrato

abbinamenti:
ottimo vino da tutto pasto per
accompagnare minestre, primi
piatti, carni bianche, formaggi
freschi e pietanze a base di
pesce. Ottimo come aperitivo e
perfetto in accompagnamento
alla pizza.
temperatura di servizio:
8° - 10°C
conservazione:
in luogo fresco, al riparo dalla
luce e da fonti di calore
formati disponibili:
bottiglia lt. 0,750

**È ARTE
ROSATO**
Puglia IGT
Rosè wine

grapes:
Bombino Nero e Nero di Troia
vineyard location:
Apulia - hills in the north of
Bari
altitude:
350 - 400 mt. a.s.l.
soil:
calcareous - clayey with
medium texture
training system:
vertically trellised spurred
cordon
plants/ha:
4,500
grape yield kg/ha:
11,000 kg
epoca di vendemmia:
Third ten days of September -
early October

vinification:
rosé vinification of black
berried grapes with skin
maceration
ageing:
steel 4 months - bottle
alcohol content:
12,0% by vol

colour:
pink wine with purple hues just
mentioned
smell:
fresh and fruity
taste:
round, balanced taste

food pairing:
excellent all-round wine to
accompany soups, first courses,
white meats, fresh cheeses and
fish dishes. Excellent as an
aperitif and perfect with pizza.
serving temperature:
8° - 10°C
storing:
in a cool place, away from light
and sources of heat
available sizes:
bottle lt. 0,750