

Trullo di Noha

NEGROAMARO ROSATO

SALENTO IGP



TIPOLOGIA: vino rosato

UVE: Negroamaro 100% Biologico Certificato

ZONA DI PRODUZIONE: Agro di Galatina

ALTITUDINE: 75 m s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO: a medio impasto sciolto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

DENSITÀ: 5000 piante/ha

RESA PER ETTARO: 80 ql

VENDEMMIA: seconda settimana di settembre

VINIFICAZIONE: in acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: in acciaio

LIEVITI: selezionati

BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.000

GRADO ALCOLICO: 13% Vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 2 gr/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C

Vino limpido con un colore rosa tenue stile provenzale. Abbastanza consistente. L'espressione olfattiva è abbastanza intensa e complessa con profumi fruttati di agrumi e floreali di zagara. Nel finale si avvertono delle note iodate. Il vino in bocca è secco, caldo e morbido. Abbastanza fresco e sapido. Ha un buon equilibrio e una buona intensità e una buona persistenza dopo la deglutizione.

Abbinamenti: "cicci e tria"

Trullo di Noha

VIALE JONIO - 73013, GALATINA (LE)

Trullo di Noha

NEGROAMARO ROSATO

SALENTO IGP



WINE TYPE: rosè

GRAPE VARIETIES: Negroamaro

PRODUCTION AREA: Galatina, from organic agriculture

ALTITUDE: 75 m. a.s.l.

SOIL: medium-textured and relatively loose

REARING SYSTEM: spur pruned cordon

PLANTING DENSITY: 5000 plants/ha

YIELD PER HECTARE: 80 ql

HARVEST: second week of September

VINIFICATION: fermented in stainless steel tanks at controlled temperature.

AGEING: in stainless steel

YEAST: selected

PRODUCTION: 3000 bottles

ALCOHOL: 13% Vol

SUGAR RESIDUE: 2 gr/l

SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C

Clear wine with a light pink Provencal style. More or less consistent.

On the nose is quite intense and complex with fruity aromas of citrus and orange blossom. Iodate notes perceived at the end.

In the mouth is dry, warm and soft. Quite fresh and savory. It has a good balance and a good intensity and a nice persistence after swallowing.

Food pairings: chickpeas and fresh pasta

Trullo di Noha

VIALE JONIO - 73013, GALATINA (LE)