

## **MACCONE PUGLIA IGT NOTARDOMENICO ROSATO ANNATA 2022**

**Tipologia:** IGP Puglia Notardomenico Rosato annata 2022

**Gradazione alcolica:** 13,5% Vol

**Vitigno:** Notardomenico

**Collocazione geografica del vigneto:** Comune di Adelfia

**Tipologia del terreno:** calcareo-argilloso

**Sistema di allevamento:** Tendone pugliese

**Vendemmia:** Manuale in piccole cassette

**Epoca vendemmia:** Ottobre

**Vinificazione:** criomacerazione delle uve, pigiatura con diraspapigiatrice e fermentazione termocondizionata 10°C del solo mosto fiore  
vinificazione in ambiente inerte per preservare gli aromi

**Maturazione ed affinamento:** Affinamento per 6 mesi sulle fecce fini con battonage frequenti; dopo l'affinamento si procede alla chiarifica per raggiungere la stabilità proteica; viene microfiltrato a bassa pressione di movimentazione in ambiente inerte con filtrazione di profondità per raggiungere la stabilità microbiologica

**Caratteristiche organolettiche:** il vino si presenta di colore rosa tenue appena percettibile con lievi sfumature violacee; al naso ha profumi delicati di corbezzolo e sfumature di pesca bianca; gusto secco e leggero, animato da vibrante freschezza e preziosa salinità.

**Formato bottiglia:** Bordolese europea uvag 75 cl tappo birondellato

**Abbinamento gastronomico:** si abbina a tutti gli antipasti e a tutti i piatti di pesci. Lo si abbina anche a frittura di pesce.

**Bicchieri consigliato:** tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente

**Temperatura:** 10-12° C