

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