

Cerasa® Salento Rosato IGP

- NOME: Il nome del vino deriva dal tipico colore del rosato Cerasuolo, color ciliegia, chiamata appunto "Cerasa".
- UVE DI PROVENIENZA: Da uve selezionate Negroamaro, coltivate nel vigneto Prandico, part. n. 27, in Agro di Alezio (LE).
- TIPOLOGIA DI TERRENO: Argillosa, calcarea di medio impasto.
- EPOCA DI VENDEMMIA: Primi di Settembre.
- TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale.
- PRODUZIONE MEDIA/ETTARO: 60 q.li di uva.
- VINIFICAZIONE: Tradizionale "*a Lacrima*". Le uve vengono lasciate a macerare per circa 16-18 ore a seconda della maturazione e quindi del colore. Al momento della svinatura solo il 25-30% massimo è destinato alla produzione del Cerasa. Esclusivamente la parte migliore, quella limpida dal colore rosa corallo ottenuto dall'Alzata del Cappello, viene destinata alla fermentazione a temperatura controllata 18° circa. La durata della fermentazione è di circa 10 giorni e, una volta ultimata, il prodotto viene trasferito, per un periodo di 5/6 mesi, per un 20% in piccole botti di rovere francese da 225 litri, e per un 80% in vasche d'acciaio inox. Al termine dell'affinamento, le due parti vengono assemblate e lasciate a riposare per il giusto tempo prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosa corallo intenso, brillante.

Profumo: bouquet intenso, ricordo di ciliegie e frutta fresca, delicato.

Sapore: morbido, elegante e di buona persistenza fruttata giustamente sapido.

ABBINAMENTO:

Piatti di pesce importanti,

cucina mediterranea, carni bianche.

Produzione media 10.000 bottiglie.

