

Mjère Salento Rosato IGP

Con un'accurata selezione delle uve e una complessa vinificazione "a lacrima" si ottiene questo straordinario rosato di massima tipicità, fiore all'occhiello della nostra tenuta, che si impone per la singolarità gustativa e per "l'avvincente mediterraneità".

- UVE DI PROVENIENZA: Negroamaro 90% e Malvasia Nera Leccese 10%. Coltivate col sistema tradizionale ad alberello nella zona più tipica del Salento e precisamente nei comuni di Tuglie, Sannicola, Alezio (LE).
- TIPOLOGIA DI TERRENO: Argillosa, calcarea di medio impasto.
- EPOCA DI VENDEMMIA: Primi di settembre.
- TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale.
- PRODUZIONE MEDIA/ETTARO: 70 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 "Mjère" Rosato. 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 7-8 giorni ed una volta ultimata, il prodotto viene trasferito in vasche d'acciaio inox e lasciato riposare sui propri lieviti, per il giusto tempo. La selezione delle migliori uve colte al momento giusto per ottenere un'acidità ideale intorno a 7.00/7.50, la scelta del momento adatto per la svinatura con colore ideale e gusto personale, oltre ai dettagli e alle cure assidue, sono i presupposti per ottenere un Rosato di alta qualità. Le migliori qualità del vino sono apprezzabili anche nell'arco di due anni dalla messa in vendita.

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. Si impone per la singolarità gustativa e per "l'avvincente mediterraneità".

Consigli: temperatura di servizio 12° - 14°.

ABBINAMENTO:

Ottimo con cucina ittica

saporita, pesce in umido,

carni bianche come vitello tonnato, formaggi

a pasta fresca, pecorini non stagionati.

Produzione media annua di circa

42/45.000 bottiglie.

