



# Rosarò

## NEGROAMARO ROSÈ IGT SALENTO

Un elegante rosa tenue trova nell'olfatto un intrigante sfumatura di piccoli frutti rossi che sfociano in delicate note floreali e piacevoli ritorni agrumati e di erbe aromatiche.

Sorso morbido ben contenuto da piacevole freschezza.

**Varietà delle uve:**  
Negroamaro 100%

**Gradazione alcolica:**  
13 % vol.

**Produzione per ha – età dei vigneti:**  
8.000 bottiglie (5.000 ceppi per ha) – 25/30 anni

**Sistema di allevamento:** spalliera

**In cantina:**  
il mosto ottenuto dalla pigiatura delle uve rimane a contatto con le bucce per 15 -18 ore.  
Ciò consente di estrarre l'originale colore e di preservarne i caratteristici profumi. Affina per 3 mesi in serbatoi di acciaio.

**Durata:**  
mantiene la sua freschezza e sapidità per almeno due anni.

  
**FEUDI DI  
GUAGNANO**  
VINI dal Cuore del Salento

[feudiguagnano.it](http://feudiguagnano.it)