

# Rosa del Golfo

## Rosato del Salento

Indicazione Geografica Tipica



---

*Qualificazione* rosato asciutto

---

*Vigneti* nei territori comunali di Sannicola, Parabita, Alezio, Campi Salentino, Veglie

---

*Uve* Negroamaro 90% e Malvasia Nera Leccese 10%

---

*Maturazione* presso il produttore, 6 mesi in vasca di acciaio inox

---

*Durata* presso il consumatore, almeno 2 anni

---

*Gradazione alcolica* 12,5%

---

*All'occhio* rosato brillante con riflessi corallini

---

*Al naso* bouquet intenso, con profumi fruttati e di fiori di campo

---

*Al palato* stoffa setosa e di carattere, con persistenza fruttata

---

*Al servizio* 12 - 14°, stappato al momento

---

*Abbinamenti gastronomici* zuppe di pesce, pesce alla griglia, carni bianche, minestre

---