

Vigna Mazzi

Rosato del Salento

Indicazione Geografica Tipica



Qualificazione rosato asciutto

Vigneti località Mazzi, nel territorio comunale di Alezio (Le)

Uve Negroamaro 90% e Malvasia Nera Leccese 10%

Vinificazione metodo tradizionale a lacrima, con un rendimento 25-30 litri di vino per quintale di uva

Fermentazione temperatura controllata, in parte a contatto con legno di rovere bianco

Maturazione presso il produttore, 10 mesi

Durata presso il consumatore, 2 - 3 anni

Gradazione alcolica 13%

All'occhio rosato intenso con riflessi corallini e rubini

Al naso bouquet ampio e composito, con profumi fruttati di sottobosco e di lieve tostatura

Al palato grande stoffa, morbido ed elegante, con sapori di nocciola tostata e di lunga permanenza

Al servizio 14-15 °C, stappato al momento

Abbinamenti gastronomici pesci alla griglia con sapori decisi, primi piatti vellutati, carni bianche, formaggi a pasta dura di media stagionatura

Il nome dalla località Mazzi, contrada agricola a sud di Alezio prospiciente il Golfo di Gallipoli
