



### Scheda Prodotto

## MATRIA

I colori e i profumi della passione per l'estate

Nome etichetta: MATRIA

Tipologia: IGT Salento

Zona di produzione: Laghi Alimini - Otranto (Lecce)

Colore: Rosato

Uve: Negroamaro 100%

Terreno: argilloso / sabbioso profondo senza scheletro

Altitudine: 3 m. slm

Sistema allevamento: Cordone speronato (spalliera)

Ceppi per ettaro: 4140

Resa per ettaro in quintali: 80/90

Epoca vendemmia: Prima decade di Settembre

Vinificazione: Acciaio

Macerazione: 7 ore

Fermentazione: temperatura controllata a 16°C

Affinamento: in acciaio

Temperatura di servizio: 12°C

**Descrizione** Meraviglioso rosa cerasuolo lucente. Fragolina di bosco mista a ciliegia al naso, alternate a sentori mentolati. Al palato il vino è caldo e morbido, sostenuto nel sorso da una spalla di freschezza e sapidità che gli deriva dalla vicinanza al mare Adriatico. Nel finale importante il ritorno dei toni fruttati che conferiscono a Matria tutte le caratteristiche di un vino ideale per primi e secondi a base di pesce.