



D.O.C. NEGROAMARO TERRA D'OTRANTO  
ROSATO - BIOLOGICO



**Terreno:** Argilloso/sabbioso  
**Sistema di allevamento:** Cordone  
speronato  
**Ceppi per ettaro:** 4140  
**Resa per ettaro:** 80/90 q  
**Epoca vendemmia:** Prima decade di  
Settembre  
**Vinificazione:** Acciaio  
**Macerazione:** 7 ore  
**Fermentazione:** Temperatura  
controllata a 16° C  
**Affinamento:** In acciaio  
**Temperatura di servizio:** 9 - 12° C

Meraviglioso rosa cerasuolo lucente. 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.  
Vino ideale per primi e secondi a base  
di pesce.

**Soil:** Clayey/Sandy  
**Plant breeding system:** Spurred Cordon  
**Logs per hectare:** 4140  
**Yield per hectare of grapes:** 80/90 q  
**Grape harvest:** First ten days of September  
**Vinification:** Steel  
**Maceration:** 7 hours  
**Fermentation:** Controlled temperature 16° C  
**Aging:** In stainless steel  
**Serving Temperature:** 9 - 12° C

*Wonderful bright cerasuolo. On the palate  
the wine is warm and soft, supported in the  
sip by freshness and flavor coming from its  
closeness to the sea.  
Ideal wine for first and second dishes of fish.*