FUNIATI
Artigiani Viticoltori

MORIGINE - ROSATO IGT NEGROAMARO

Formati: 75 cl

Paese: Italia

Regione: Salento

Vitigno: Negroamaro 100%

Suolo: Argilloso, profondo e perfettamente drenante

Vinificazione e affinamento:

Diraspatura delicata con selezione degli acini e pressatura soffice in atmosfera inertizzata con breve macerazione. Raffreddamento del mosto e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti per circa 3 mesi.

Note di degustazione: Di colore rosa cerasuolo tenue. Il bouquet aromatico è sia floreale, con sentori di fiori di pesco ed eucalipto, che floreale con note di ciliegia. Fresco e asciutto al palato con un'ottima persistenza.

MORIGINE – ROSATO IGT NEGROAMARO
Cod. 21801 – 75 cl

1957 Rinaldi