

Briosè rosè

selezione élite

DENOMINAZIONE:	ROSATO PUGLIA I.G.P.
VITIGNO/UVAGGIO:	Primitivo-Sangiovese
ZONA DI PRODUZIONE:	Territorio della Valle d'Itria.
TIPOLOGIA TERRENO:	Tipicamente rossi e pietrosi ad un'altitudine da 300 a 350 mt/s.l.m., dove si producono vini rinomati per la loro freschezza e bevibilità.
CLIMA:	Mediterraneo con estati calde ed inverni temperati ad eccezione di gennaio che rappresenta solitamente il mese più freddo e in alcuni casi nevoso.
COLTIVAZIONE:	Spalliera con una densità di ceppi per ettaro di circa 1500-1600 piante ed una resa per ettaro di uva di circa 80 q.li.
VENDEMMIA:	Nella prima decade di settembre con raccolta di grappoli manuale in cassette forate di 15-20 kg. nelle prime ore del mattino con attenta selezione dei grappoli.
VINIFICAZIONE:	Pigiadirasatura, presatura soffice e fermentazione in bianco a freddo per circa venti giorni ad una temperatura di circa 15° C.
Note di degustazione:	
COLORE:	Rosa brillante.
PROFUMO:	Sentori evidenti di piccoli frutti a bacca rossa.
SAPORE:	Secco, pulito e leggermente frizzante, con una sensazione di morbidezza molto lunga in cui si avverte una leggera nota di frutti di bosco e lamponi.
ABBINAMENTI E SERVIZIO:	Va accompagnato a piatti di pesce, frittore di ogni tipo, grigliate di pesce, carni bianche e primi piatti leggeri. Va servito alla temperatura di 8-10° C. Per una giusta conservazione del prodotto è indispensabile tenere la bottiglia in luogo fresco.
ALCOOL e CAPACITA':	12% VOL. – CL. 75



AZIENDA AGRICOLA
LANZOLLA BARTOLOMEO
VITIVINICULTORI DAL 1887



...il vino con l'accento