



CANDIDO



IGT ROSATO



NEGROAMARO 100%

%

13% vol.



SERVIRE A 12-14°C

PICCOLI PASSI

Negroamaro Salento IGT

VINI ROSATI

VINIFICAZIONE Contatto del mosto con le bucce per alcune ore a bassa temperatura. Estrazione di piccole parti del succo e fermentazione a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Dalla tradizione salentina nasce un rosato color salmone e dai riflessi brillanti. I suoi profumi, intriganti e floreali, si manifestano nel gusto sapido, delicatamente fruttato.

VINIFICATION The juice stays in contact with the skins for few hours at a low, controlled temperature. The extraction of small parts of the juice and the fermentation take place at controlled temperature.

TASTING NOTE This wine, bright salmon pink in colour, is made using the traditional Salento technique to obtain rosè. Intriguing and flowery on the nose, it is flavoursome and lightly fruity on the palate.

WEINBEREITUNG Der Saft bleibt einige Stunden lang bei niedriger, kontrollierter Temperatur in Kontakt mit den Schalen. Die Extraktion von kleinen Teilen des Saftes und die Gärung finden bei kontrollierter Temperatur statt.

VERKOSTUNGSNOTIZ Dieser Wein von leuchtend lachsfarbener Farbe wird nach der traditionellen Technik des Salento zur Gewinnung von Rosè hergestellt. In der Nase ist er verführerisch und blumig, am Gaumen aromatisch und leicht fruchtig.