



VINI DEL TERRITORIO



VENUS

IGP SALENTO ROSATO

VARIETÀ: Negroamaro e altri vitigni raccomandati

COMUNE DI PRODUZIONE: Leverano (LE)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°

TERRENO: alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

ALLEVAMENTO: cordone speronato e Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.000/5.700 piante per Ha

RESA PER ETTARO: 80 q.li di uva

Venus è il nome latino del pianeta Venere, la cui traiettoria intorno alla Terra è rappresentata graficamente sull'etichetta. Ma Venus è anche la dea romana dell'amore, della bellezza e del piacere, in riferimento allo stato d'animo allegro e spensierato a cui è solitamente associato il rosato salentino.

PRODUZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per circa 12 ore, sgrondatura e fermentazione del mosto fiore in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in vasche di cemento rivestite di resine epossidiche alimentari.

DEGUSTAZIONE

COLORE: vivo, con riflesso corallo, trasparente e brillante.

BOUQUET: di frutta matura e fiori.

SAPORE: fresco, armonico ed elegante.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, con antipasti all'italiana e di mare, minestre e primi piatti in genere, zuppe di pesce, pesce al forno, carni bianche.