

# Massaro Rosa

## Scheda Tecnica

Classificazione : salento igp rosato

Varietà: Negroamaro da UVE BIOLOGICHE

Annata: 2013

Luogo di produzione: Agro di Cutrofiano

Tipologia Terreno: Sabbioso, limoso, argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Resa x ettaro: 70 q/45 hl

Vinificazione: Macerazione a freddo sulle bucce per circa 24 ore a 8/10 °C

Fermentazione alcolica: In acciaio inox a 16/18 °C

Affinamento: In bottiglia

Gradazione alcolica: 13%

Acidità totale: 5,5 gr/l

Imballaggio: CT da 6 bt x75cl / 12 bt x37,5cl

## Abbinamenti

Zuppa di pesce alla gallipolina, tagliolini allo scoglio e orecchiette con pomodorini e formaggio ricotta. Taglieri di prosciutti, salumi e formaggi a pasta molle.

## Riconoscimenti:

