

ADELPHOS ROSATO

Tipologia: IGP PUGLIA

Gradazione alcolica: 11,5 % Vol.

Vitigno: Bombino Nero 100%

Collocazione geografica del vigneto: Murgia

Tipologia del terreno: calcareo - argilloso

Sistema di allevamento: tendone, ca. 2.000 piante Ha

Resa (uva per ettaro): 100 q.li

Vendemmia: manuale seguendo le curve di maturazione

Epoca vendemmia: fine Settembre

Vinificazione: criomacerazione delle uve per 48 ore, pigiatura con diraspapigiatrice e fermentazione termocondizionata

Maturazione ed affinamento: affinato in acciaio e immesso in commercio un mese dopo l'imbottigliamento

Caratteristiche organolettiche: il vino amabile leggermente frizzante si presenta di colore rosa tenue con riflessi violacei; al naso ha profumi complessi di fiori bianchi, arancia e miele; di buona struttura poggia la sua piacevolezza sulla

naturale freschezza.

Formato bottiglia: borgognotta alta bianco 75 cl tappo sughero

Abbinamento gastronomico: ottimo come aperitivo, si accompagna ad antipasti e piatti a base di pesce.

Bicchieri consigliato: tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
Temperatura di servizio: 10/12°C