



**Grècia Rosè Rosato
di Negroamaro Salento IGP**

Rosato vivace, profumo di frutti di bosco, su tutti fragola e lampone, lievi sentori di spezia ed erbe mediterranee. Al palato è fresco, pieno, lungo, dal retrogusto piacevolmente fruttato.

Indicazioni:

Macerazione di circa 8-10 ore. Il mosto chiarifica e fermenta a bassa temperatura, ideale per preservare al meglio i profumi e la naturale acidità del Negroamaro.

Abbinamenti:

Antipasti leggeri, verdure, carni bianche e pesce.



**DETTAGLI
PRODOTTO:**

Tipologia:	Vini Rosè
Colore:	Rosato
Uvaggio:	Negroamaro 100%
Nazione:	Italia
Regione:	Puglia
Denominazione:	Salento IGP
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenzialità di invecchiamento 2 anni.
Temperatura di servizio:	13 °C nel calice.