

FREGI BAROCCHI ROSATO



Negroamaro 100%, spalliera, 110 quintali per ettaro. Deraspate le uve, il pigiato viene direttamente portato in pressa, dove macera per diverse ore, prima di avviare la separazione di mosti e vinacce. Il prodotto ottenuto fermenta in acciaio a temperatura controllata.

Tasting Notes by Fabio Scarpitti, campione italiano Sommelier

Esame Visivo: vino di colore fiore di pesco molto scarico, limpido, trasparente, brillante, con riflessi color petalo di rosa e di media consistenza.

Esame Olfattivo: vino di media intensità e complessità, abbastanza persistente, fine, con sentori fruttati di ciliegia fresca e buccia di pesca rossa e note floreali di fiori di melograno e rosa.

Esame Gustativo: vino secco, di buona acidità, fine, di buona persistenza e intensità e di buon equilibrio.

Al palato in fase retrogustativa si avvertono sensazioni di frutta fresca rossa e acerba come il melograno.

Servire a 10° in calici a bianco che si chiudono verso il naso di media grandezza.

Si abbina ad un primo piatto a base di pesce o ad un fritto di pesce.

PALAMÀ®
ITALIA

VINI DEL SALENTO

SINCE 1936

www.vinicolapalama.com