

METIUSCO ROSATO



Negroamaro 100%, alberello, 90 quintali per ettaro. Il Metiusco rosato viene lavorato con la tecnica del salasso: una volta lavorate le uve, il pigiato viene portato in criomacerazione per un periodo che va dalle 15 alle 20 ore, al termine delle quali viene estratto dal fondo del serbatoio e in ambiente ridotto solo il 30% del mosto. Segue una fermentazione a temperatura controllata.

Tasting Notes by Fabio Scarpitti,
campione italiano Sommelier

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

Esame Olfattivo: vino di buona intensità e complessità, elegante, abbastanza persistente, fine, abbastanza ampio, con sentori fruttati di ciliegia fresca e fragola in gelatina e note secondarie floreali di rosa canina. Presenti anche sentori appena accennati di scorza di pompelmo rosa.

Esame Gustativo: vino secco, di buona freschezza, fine, di buona persistenza e intensità e di buon equilibrio. E' un vino morbido, armonico e di buona alcolicità.

Al palato in fase retrogustativa si avvertono sensazioni di frutti rossi.

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

Si abbina a piatti come filetti di triglia infarinati e cotti in olio extra vergine accompagnati da patate e pomodorini saltati in padella.

PALAMÀ®
ITALIA

VINI DEL SALENTO

SINCE 1936

www.vinicolapalama.com