

# ALBAROSSA ROSATO



Negroamaro 100%, alberello, 90 quintali per ettaro. Una volta salassato il Metiusco rosato, il pigiato rimasto in vasca viene spostato all'interno della pressa soffice, dove nasce il nostro Albarossa. I mosti ottenuti fermentano in acciaio a temperatura controllata.

**Tasting Notes by Fabio Scarpitti,  
campione italiano Sommelier**

**Esame Visivo:** vino di colore rosa chiaretto, limpido, trasparente, brillante, con riflessi color petalo di rosa e di media consistenza

**Esame Olfattivo:** vino abbastanza intenso e fine con sentori fruttati di frutta fresca rossa come mela, melograno e ciliegia selvatica e floreali come la rosa.

**Esame Gustativo:** vino secco, fresco in acidità, di media persistenza e complessità.

Al palato in fase retrogustativa si avvertono sensazioni amarognole di frutta fresca rossa e acerba.

Servire a 8°-10° in calici a bianco che si chiudono verso il naso di media grandezza.

Si abbina ad un primo piatto come linguine pomodoro e basilico o ad un fritto di paranza.

**PALAMÀ**®  
ITALIA

VINI DEL SALENTO

SINCE 1936

[www.vinicolapalama.com](http://www.vinicolapalama.com)