

FUORILEMURA ROSÉ

Linea Fuorilemura

**Classificazione:**

Nero di Troia Rosé Puglia Indicazione Geografica Protetta.

Uve: Nero di Troia in purezza.

Zona di produzione: Prime pendici collinari della Murgia a nord est di Ruvo di Puglia.

Sistema di allevamento: Pergola pugliese.

Epoca di vendemmia: Fine settembre.

Vinificazione: Le uve, vendemmiate manualmente, vengono trasferite in cantina e sottoposte alla pigiadiraspatura, con contemporanea aggiunta di neve carbonica, utile a proteggerla dalle ossidazioni. Raffreddate a 10 °C, in pressa subiscono una breve macerazione per 4/6 ore in modo da estrarre gli aromi delle bucce. Si raccoglie il mosto fiore per la fermentazione in acciaio a 15 °C. Il vino affina per 30 giorni sui lieviti prima di essere messo in bottiglia.

Note organolettiche: Il colore tenue e luminoso, al naso si presenta molto complesso e intenso, ricco di sentori che ricordano frutti freschi a bacca rossa. Al palato ritroviamo la stessa intensità dei frutti, accompagnata da una buona acidità e da una sottile nota sapida nel finale.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo servito con vol au vent variegati, carpacci di carne, insalate di mare e mediterranee, linguine agli scampi mantecate alla polpa di riccio, tonno rosso scottato alla piastra.

Temperatura di servizio: 8 °C

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 13% vol
Residuo zuccherino 6,00 g/L
Acidità totale 5,70 g/L