



Costiero Rosato Salento IGP

Erzeuger: Tenuta Giustini

Herkunft: Apulien
San Giorgio Ionico (TA), Salento, Apulien

Rebsorten: 100% Negroamaro

Boden: Mittlere Textur mit gutem Tonanteil

Ausbau/Reife: Handlese in der letzten September-Dekade. Entrappen und Pressung der Trauben. Die alkoholische Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 15 bis 16 °C.

Eigenschaften: Helles Rosa.
Frischer Duft mit deutlichen Apfel-Noten. Am Gaumen eine schöne Säure, fein und elegant mit mineralischen Noten und einer unendlichen Frische.
Serviertemperatur: 10 - 12 °C

Ideal zu: Italienischen Vorspeisen, frischem oder leicht gereiftem Käse, weißem Fleisch.

