



CONTESSA STAFFA

ROSATO IGT DAUNIA

Varietà delle uve: Montepulciano

Vigneto: allevato a pergola pugliese con resa di 100qli. per ettaro

Vinificazione: dopo una macerazione con le bucce per 6 ore il mosto viene illimpidito e fatto fermentare a 16° in silos di acciaio.

Caratteristiche organolettiche: di colore rosa con sfumature buccia di cipolla, al naso offre splendide sensazioni di fragola e altri piccoli frutti rossi. Al palato colpisce per la sua persistenza aromatica e per un giusto equilibrio tra morbidezza e freschezza.

Alcool 12 %

Acidità Tot. 5,70 g/l.

Estratto secco 28 g/l.

Confezioni- 6 e 12 Bottiglie