

# Villa MOTTURA



## ROSATO SALENTO

Marque	Villa Mottura
Vin	Rosé Salento
Classification	Indication géographique typique
Zone de production	Salento
Type de terrain	Calcaire et Argileux
Système de culture	Espalier Guyot
Rendement en quintaux par hectare	90 environ
Cépages utilisés	Negroamaro
Climat	Hivers moyens avec des printemps et des étés très secs
Récolte	Manuellement à maturité optimale avec une sélection rigoureuse des raisins
Technique de vinification	Traditionnellement, le vin est soutiré en soulevant le chapeau après 6 à 8 heures de macération préfermentaire à froid. La clarification statique et la fermentation alcoolique ont lieu à 13 °C.
Couleur	Rose corail
Parfum	Fruits rouges intenses, notamment framboise et cerise
Goût	Vif, savoureux et corsé
Teneur en alcool	12,50 % vol
Accords culinaires	Un excellent vin pour accompagner tous les repas, notamment les soupes sèches, les fruits de mer, les plats crus et cuits, ainsi que les sauces.
Température de service	10/12° C
Verre recommandé	Cru
Conservation	Température ambiante 18 °C, humidité 75 %, éclairage contrôlé, bouteille horizontale