

TerrAnima

TERRANIMA ROSE' 2023

Indicazione Geografica Tipica

Le peculiari caratteristiche del Terranima Rosè derivano dalla varietà da cui si ottiene, il Bombino Nero, vitigno tipico delle colline della Puglia centrale.

VARIETIES: 100% BOMBINO NERO

AREA DI PRODUZIONE: Colline della Puglia centrale

VIGNETI: Vecchi vigneti ad alberello o a spalliera coltivati sulle colline della Puglia centrale.

BOMBINO NERO: Non si adatta alla produzione di vini rossi sia perché la buccia sottile sopporta solo una breve macerazione, sia perché è povera di sostanze coloranti. È invece particolarmente idonea alla produzione del rosato poiché la polpa è molto succosa. Ciò consente di ottenere circa il 60-63% di mosto fiore dalla sola sgrondatura naturale dell'uva pigiata senza necessità di pressioni.

VINIFICAZIONE: La vendemmia avviene a fine Settembre. Il mosto è tenuto a contatto con le bucce in serbatoi di acciaio per circa 18 ore, dopo la separazione senza pressatura del mosto fiore, la fermentazione continua a 18-20°C per 10 giorni.

AFFINAMENTO: Il vino è pronto per il consumo 6-7 mesi dopo la vendemmia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore cerasuolo chiaro con riflessi violacei; bouquet intenso e fruttato con note di fragola e ciliegia. Fresco al palato, fruttato, gradevolmente acidulo. Finale lungo e asciutto

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si accompagna molto bene alla cucina mediterranea. Va servito a 10°-12°C

DATI ANALITICI: Alcool: 12%; Acidità Totale: 5.90 g/l; pH: 3.35; Zucchero Residuo: 2.85 g/l; Totale SO₂: 79 mg/l

