



@lessandro Labbate  
Il Salento a tavola

Shop on line di olio, vino e altre delizie

## VINO LEVERANO ROSATO LABBATE



**Denominazione:** Leverano

**Classificazione vino:** DOP LEVERANO ROSATO

**Area di produzione:** Leverano (Le)

**Uve:** 80% Negroamaro , 20% Malvasia Nero

**Titolo alcolometrico:** 12,5% vol

**Natura del terreno:** di origine alluvionale, di medio impasto con zone tendenti al calcareo

**Resa per ettaro:** 90 quintali di uva

**Sistema di allevamento:** alberello e cordone speronato

**Densità di impianto:** 4500-5000 piante per ettaro

**Vinificazione:** dopo la diraspa-pigiatura, il mosto rimane a contatto con le bucce per circa 12-18 ore ad una temperatura di 8°-10° C al fine di ottenere una maggiore cessione di sostanze aromatiche. Segue l'estrazione del mosto fiore e la successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata (16-17° C)

**Capacità di invecchiamento:** da bere giovane

**Note di degustazione:** colore rosa brillante con riflessi violacei; profumo intenso e delicato con sfumature di lamponi; palato morbido e sapido. Temperatura di servizio: 8 – 10° C

**Abbinamenti:** ottimo a tutto pasto, si abbina a primi piatti con sugo di pomodoro, carni bianche, zuppe di pesce e gamberi allo spiedo