



@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