

# MESSAPO

Salento Rosato I.G.P.



- **Classificazione:** Salento Rosato I.G.P.
- **Varietà delle uve:** Primitivo 100%.
- **Caratteristiche organolettiche:** vino dal colore rosa corallo, aroma primario, fruttato e con gusto fresco, armonico, molto gradevole.
- **Ciclo produttivo:** uve selezionate, vinificazione classica con brevissima macerazione delle bucce. Il mosto fiore viene svinato appena la tonalità del colore è rosa. La fermentazione termo condizionata dura diversi giorni e conferisce al futuro vino le peculiarità organolettiche del negroamaro. Il vino così prodotto viene affinato in acciaio per circa 3 mesi.
- **Abbinamenti:** vino da tutto pasto, ottimo con le minestre asciutte, con il pesce, con i molluschi, con formaggi di media stagionatura e insaccati.
- **Temperatura di servizio:** 10/12° C.

**Classification:** I.G.P. Salento Rosato.

**Grapes Variety:** Primitivo 100%

**Organoleptic characteristic:** a wine with the color coral pink, fruity aroma and taste fresh, harmonious, very pleasant.

**Productive cycle:** the grapes are carefully selected, classic winemaking with short maceration. The juice is drawn off as soon as the hue of the color is pink. The thermo conditioning fermentation lasts several days and gives the future wine negroamaro peculiarities. Then the refining occurs in stainless steel tank for about 3 months.

**Food Pairing:** excellent with each food, in particular with, soup, fish and medium aged cheese.

**Serving Temperature:** 10/12° C.

