



VILLA SCHINOSA®

PEZZA GALITTA

ROSATO PUGLIA
Indicazione Geografica Protetta



Area di produzione

Nord di Bari – Contrada Schinosa – Trani a 70mt. s.l.m

Varietà

70% Bombino Nero
30% Aglianico

Vigneti

Spalliera allevata a guyot su terreni tufaceo-calcarei con una densità di 4500 piante per ettaro.

Vinificazione

La vendemmia avviene nella prima metà di settembre. La macerazione delle bucce di questa varietà dai colori molto tenui, avviene per circa 12 ore sotto freddo spinto. Dopo soffice pressatura delle vinacce, si ottiene un mosto fiore limpido e dal colore rosa corallo. La fermentazione alcolica avviene a carico di fermenti selezionati ed a temperatura costante che non supera i 15° C.

Maturazione

In acciaio inox. Successivo affinamento in bottiglia per un periodo di 1-2 mesi.

🍷 Note di degustazione

Colore rosa pallido, al profumo ricorda il mirtillo con spiccate note fruttate di fermentazione, il gusto è giustamente acidulo ma impostato sulla freschezza e la morbidezza al palato.

🍴 Abbinamenti gastronomici

Antipasti, formaggi leggeri e freschi, crostacei e carni bianche. Si serve fresco ad una temperatura di circa 10°-12°C.

Alcool %	Zuccheri Residui g/lit	Acidità Totale g/lit	Solfiti mg/lit
12	in tracce	5,6	Totale 95 / Libera 40