



## FUÈ 2024

<b>Classificazione</b>	Negroamaro Rosato IGP Salento						
<b>Vitigno</b>	Negroamaro 100%						
<b>Zona di produzione</b>	Salento (Guagnano, zona Monaci)						
<b>Anno di impianto</b>	1951						
<b>Produzione</b>	40 quintali di uva per ettaro						
<b>Tipo di suolo</b>	Terra rossa su strati di roccia calcarea						
<b>Epoca della vendemmia</b>	Ottobre						
<b>Metodo di raccolta</b>	A mano con cassette da 15 kg						
<b>Produzione mosto</b>	Pressatura soffice						
<b>Fermentazione alcolica</b>	In vasche di acciaio refrigerate alla temperatura di 10°/ 12° per 18 giorni						
<b>Affinamento</b>	6 mesi in acciaio						
<b>Grado alcolico</b>	12,80°						
<b>Colore</b>	Rosa albicocca brillante						
<b>Profumo</b>	Deciso e permeante di frutti di bosco con prevalenza di ribes e note floreali di viola e geranio						
<b>Sapori</b>	Acidità in entrata con senso fresco e floreale						
<b>Abbinamenti</b>	Zuppe di pesce rosse, sauté di crostacei e molluschi, salmone alla griglia, carni rosse a carpaccio, formaggi cremosi freschi						
<b>Valori chimici</b>	<table> <tr> <td>Solfiti liberi</td> <td>29 mg/L</td> </tr> <tr> <td>Solfiti totali</td> <td>140 mg/L</td> </tr> <tr> <td>Residuo zuccherino</td> <td>0,5 g/L</td> </tr> </table>	Solfiti liberi	29 mg/L	Solfiti totali	140 mg/L	Residuo zuccherino	0,5 g/L
Solfiti liberi	29 mg/L						
Solfiti totali	140 mg/L						
Residuo zuccherino	0,5 g/L						