

Vitigni: Uvaggio aziendale.

Analisi organolettica: vista: vino dal colore rosa;
Olfatto: profumo intenso, fresco con sentori di frutta;
gusto: intenso, fresco, fruttato morbido, sapido, su base piacevolmente amarognola, persistente.

Abbinamenti: adatto ad aperitivi e antipasti – di mare e di terra e con primi piatti della tradizione salentina e italiana in generale.

Temperatura di servizio consigliata: 8/10°C.

Vendemmia: ultima decade di agosto.

Zona di produzione: provincia di Lecce.

Terreno: terre a struttura argillosa, di varia composizione oste al di sopra della pietra calcarea dura o tufacea, in zona pianeggiante: dai 30 ai 60 metri sul livello del mare.

Resa per ettaro: 110 q.li.

Ceppi per ettaro: 4500-5000.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Vinificazione: criomacerazione con bucce per 8/10 ore, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

Grape varieties: estate blend.

Organoleptic analysis. appearance: pink-coloured wine; aroma: intense, fresh with hints of fruit; taste: intense, fresh, soft and fruity, savoury, with a pleasantly bitter base, persistent.

Pairings: suitable for aperitifs and starters – seafood and meat and with traditional Salento and Italian first courses in general.

Serving temperature recommended: 8/10°C.

Harvest period: last ten days of August. Production area: province of Lecce.

Soil: clayey soils of varying composition lying on hard limestone or tuff, in a flat area: 30 to 60 metres above sea level.

Yield per hectare: 110 quintals.

Number of vines per hectare: 4,500 to 5,000.

Training system: spurred cordon.

Vinification: cryomaceration with skins for 8-10 hours, soft pressing and temperature-controlled fermentation.

PETRA DI SOLE

Puglia IGT Rosato

