

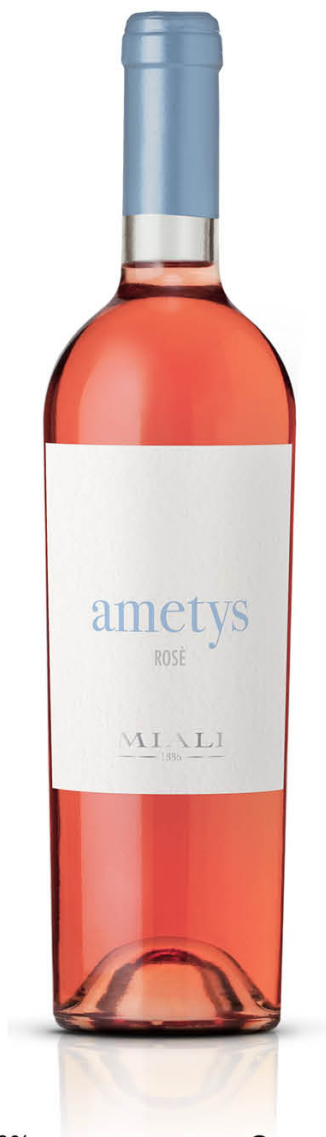
AMETYS

ROSATO

Indicazione Geografica Protetta

PUGLIA

SELEZIONI SPECIALI



Varietà di uve: Primitivo 70%, Syrah 30%

Produzione: dalla vinificazione in rosato di uve Primitivo e Syrah, allevate nel cuore del Salento, nasce questo particolare connubio tra un vitigno autoctono ed un altro più mediterraneo. L'attenta gestione della fermentazione prima e dell'affinamento poi, gli conferiscono personalità e freschezza unite ad una buona fragranza.

Colore: rosato tenue e brillante.

Profumo: avvolgente di ciliegia e piccoli frutti rossi.

Gusto: di buona struttura con un finale fruttato, fresco e persistente.

Abbinamenti consigliati: ottimo da tutto pasto, accompagna con grazia aperitivi, antipasti, crudo di mare, risotti leggeri e formaggi freschi.

Grado alcolico: 12,5% vol

Acidità totale: 6 g/l

Temperatura di servizio: fresco a 10° C.

Grapes: Primitivo 70%, Shiraz 30%

Production: this particular marriage between a native vine and a mediterranean one comes up from the vinification in rosè method of Primitivo and Syrah grapes cultivated in the heart of Salento. The cares during the fermentation and, after that, in the refining, give to Ametys its personality and freshness with good fragrance and softness.

Color: light and bright rosè.

Bouquet: a surrounding scent of cherry, little strawberry and red fruits.

Taste: good structure, fruity, fresh and persistent.

Food pairing: very good with all meals, well paired with aperitif, appetizers, raw fish, light risotto and unripened cheese.

Alcohol content: 12,5% by vol.

Total acidity: 6 gr/l

Best served at: 10° C - 50° F