

CARVINEA

BEPPE DIMARIA

MERULAROSA SALENTO ROSATO IGP

DAL DIALETTO LOCALE "MERULA": MERLO, OMAGGIO AI VOLATILI CHE A FINE VENDEMMIA FANNO CAPOLINO TRA I FILARI DELLE VIGNE.

VARIETÀ DELLE UVE: 100% MONTEPULCIANO
ZONA DI PRODUZIONE: CAROVIGNO-BRINDISI-ITALIA
TIPOLOGIA TERRENO: TUFACEO-CALCAREO
DENSITÀ DEI CEPPI: 4000 CEPPI/HA
PRODUZIONE PER ETTARO: 60 QUINTALI
RACCOLTA: MANUALE IN CASSETTE
EPOCA DI VENDEMMIA: PRIMA DECADE DI SETTEMBRE
RESA UVA IN VINO: 60% DI MOSTO FIORE

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

MACERAZIONE CON LE BUCCE: 6-7 ORE
VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA CON LIEVITI SELEZIONATI.
AFFINAMENTO: SULLE FECCE NOBILI PER 3 MESI, SEGUE IMBOTTIGLIAMENTO E COMMERCIALIZZAZIONE.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

ROSA CERASUOLO BRILLANTE. MANIFESTA ALL'OLFATTO TIPICI EFFLUVI DI RIBES E CILIEGIA ROSSA MATURA E NOTE LEGGERMENTE SPEZIATE. IL PALATO È SFERZATO DA UNA PIACEVOLE FRESCHEZZA E IMPORTANTE SAPIDITÀ; SORSO PERSISTENTE E ARRICCHITO DA RITORNI FRUTTATI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C

LONGEVITÀ

DA BERSI ENTRO I 3 ANNI

STORIA DEI PREMI E RICONOSCIMENTI



MEDAGLI D'ORO 2° CONCORSO NAZIONALE VINI ROSATI D'ITALIA

DATI ANALITICI

ALCOL SVOLTO: 12,00 % Vol.

PH: 3,19

ACIDITÀ TOTALE: 6 G/L

RESIDUO ZUCCHERINO: 1,3 G/L

ESTRATTO SECCO NETTO: 24 G/L



PRODOTTO DA
UVE BIOLOGICHE CERTIFICATE



Member of
WRT
La Nuova Frontiera del Vino