

# 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



THE WINE HUNTER AWARD

#### 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