

12MEZZO



Rosato Salento

12.5%

Indicazione geografica protetta

Alc. Vol.



Negroamaro, dal colore rosa chiaro con riflessi violacei, piacevole, elegante e leggermente mosso.

Pale pink color, tending to violet. Pleasant, elegant, slightly sparkling.



Breve criomacerazione pellicolare in pressa soffice. La fermentazione viene controllata a 15°C e bloccata a 12.5% vol. di alcool. Affinamento in acciaio con sospensione periodica delle fecce con iniezione di anidride carbonica.

Short cryo-maceration of the skins through soft press. Thermo-controlled fermentation at 15°C, interrupted at 12.5% vol. Aged in stainless steel with periodic suspension of lees through injection of carbon dioxide.



Al naso, il seducente incontro di frutta fresca e fiori bianchi, conquista il palato con briosità.

On the nose, fresh fruits and white flowers aromas. On the palate, it shows up with liveliness.



Si accompagna ad aperitivi, piatti leggeri e formaggi.

Ideal with starters, light dishes and cheese.