TENUTE GIROLAMO

CONTESSA

FILOMARINO ROSATO

PRODUZIONE

Area di produzione: Valle d'Itria.
Tipo di terreno: Calcareo misto terra rossa.
Altitudine: 450mt sul livello del mare.

VARIETÀ DI UVE

70% Syrah - 30% Primitivo

Vinificazione: Le uve subiscono una macerazione pellicolare a bassa temperatura (10° C) per alcune ore, dopodiché si procede all'estrazione del mosto fiore.
In seguito alla decantazione statica di quest'ultimo, si avvia la fermetazione in acciaio alla temperatura di 16°-18° C.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Rosa tenue.
Profumo: Fruttato con sentori di fragola, frutti rossi di sottobosco e un interessante finale balsamico.
Gusto: Dalla giusta struttura, fresco, acidulo e sapido.
Abbinamenti enogastronomici: Antipasti, verdure grigliate, carni bianchi e latticini.
Temperatura di servizio: 12° C.
Grado alcolico: 13% vol.

PRODUCTION

Production area: Itria Valley.
Soil: Calcareous mixed with red clay.
Altitude: 450mt above the sea level.

GRAPE VARIETY

70% Syrah - 30% Primitivo

Vinification: Wine making process starts with maceration of grape skins for few hours at low temperature (10° C). At the end the free-run must is extracted.
After the static decanting, the alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at 16°-18° C.

TASTING NOTES

Colour: Pale pink.
Bouquet: Intense fruity with strawberry and wild red berries nuamces with an interesting balsamic note.
Taste: By a right structure, fresh, acidic and sapid.
Food pairings: Appetizers, grilled vegetables, white meat and dairy products.
Best served at: 12° C.
Alcohol: 13% vol.

PUNTI/POINTS 97 Luca Maroni ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI

GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD MUNDUS vini SILVER MEININGER

CARTONE DA 6 BTG DA 0,75LT

DESCRIPTION	FEATURES	EPAL-PALLET					
		N° Layers	Case Layers	Case x Pal	Bottle x Pal	Measures E-pal Leng/Wid/Heig (CM)	Kg x Pal
Contessa Filomarino Rosato Puglia I.G.P.	Tonica	5	21	105	630	120*80* (165+14)H	903