FIUMEVIOLA

ROSATO
VENULA



SCHEDA TECNICA

Luce, freschezza, eleganza.

ZONA DI PRODUZIONE	Puglia
TERRENO	Calcareo misto terra rossa
VITIGNO	Blend di Negroamaro e Susumaniello
ETÀ DEI VIGNETI	35 anni
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Spalliera, con potatura secca tipo guyot
PRODUZIONE PER ETTARO	5000 viti per ettaro
VINIFICAZIONE	50% dell'uva vinificata in bianco, con la restante parte viene effettuata una crio-macerazione di circa 12 ore. In seguito, vengono fatte fermentare a temperatura controllata di 14°-16°C e successivo bâtonnage su fecce fini
AFFINAMENTO	Dopo un periodo di affinamento in acciaio i due vini vengono assemblati
COLORE	Rosa tenue con riflessi purpurei
PROFUMO/GUSTO	Profumo intenso e persistente
ACCOMPAGNAMENTO	Antipasti all'italiana, salumi, burrata e formaggi freschi o di breve stagionatura. Eccellente con la cucina di mare: zuppe di pesce, brodetti, primi con pomodorino fresco e secondi di pesce al forno o alla griglia.

AZIENDA AGRICOLA FIUMEVIOLA | Via Giustino Fortunato 8/N – 70125 Bari – Puglia | www.fiumeviola.it - info@fiumeviola.it