



CORÉ

NEGROAMARO ROSATO I.G.P. SALENTO

È il vino di una notte, che la mattina esce dal tino ed è pronto a porgere il suo calice rosa corallo intenso e brillante, il suo profumo elegante di frutta matura come ciliegia, fragola e lampone, con note di rosa selvatica, che ritroviamo nel gusto fresco ed armonico

Vitigno: Negroamaro 100%
Gradazione alcolica: 12%
Zona di produzione: Brindisi, Salento - Italia
Tipo di terreno: argilloso e sabbioso
Resa per pianta: 1 kg
Sistema di allevamento: spalliera
Anno di impianto: 1995
Vendemmia: seconda metà di settembre con raccolta manuale
Vinificazione: che privilegia l'utilizzo della parte più nobile ovvero della lacrima che è "il mosto che geme dalle uve mature appena raccolte". Così lo definiva, nel lontano 1549, Sante Lancerio bottigliere del Papa Paolo III Farnese. Da allora poco è cambiato, tranne la tecnologia che consente la lavorazione a temperatura controllata e la fermentazione con lieviti selezionati
Affinamento: circa tre mesi in bottiglia
Produzione annuale: circa 30.000 bottiglie
Temperatura di servizio: 12° C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosa corallo intenso e brillante
Profumo: elegante e che porge note di frutta matura come ciliegia, fragola e lampone, con note di rosa selvatica
Sapore: fresco ed armonico, pieno ed equilibrato in cui la frutta rossa trova conferma
Abbinamento gastronomico: zucchine fritte su salsa al pomodoro, crostini con patè di pomodori secchi, risotto con asparagi e gamberetti, zuppa di lenticchie
Capacità di invecchiamento: da bere giovane
Premi: vedi retro

Is a "one night wine", for in the morning it is out of the vat and is ready to express its intense and brilliant coral pink colour, its elegant scent of ripe fruits, such as cherry, strawberry and raspberry, with notes of wild rose, which creates a taste that is fresh and harmonious

Grape variety: Negroamaro 100%
Alcohol content: 12%
Vineyards location: Brindisi, Salento - Italy
Soil characteristics: clay and sandy
Training system: Espalier
Yields per plant: 1 Kg
Planting year: 1995
Harvest: second half of September by hand picking.
Vinification: it favors the use of the "most noble part or the tear", which is "the must that secretes from freshly picked over ripe grapes."
"This was how it was described by Sante Lancerio, bottler to Pope Paul III Farnese in 1549. Since then little has changed, except the technology that permits the temperature-controlled fermentation process with selected yeasts.
Ageing: about three months in the bottle
Annual production: about 30.000 bottles
Serving temperature: 12° C

TASTING NOTES

Colour: deep pink with bright coral
Bouquet: elegant and brings notes of ripe fruits like cherry, strawberry and raspberry, with notes of wild rose
Palate: fresh and harmonious, full and balanced and in which red fruit is found
Food pairings: fried courgettes on a tomato sauce, crostini with sun-dried tomato patè, prawn and asparagus risotto, lentil soup
Cellaring: to drink when still young
Awards: see reverse



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI