



LACCI

SALENTO IGP
NEGROAMARO ROSATO

Tipologia: Rosato Salento IGP

Vitigno: Negroamaro

Zona di produzione: Salento

Tipo di terreno: Calcareo-argilloso

Epoca di vendemmia: Prima decade di settembre

Vinificazione: Dopo diraspatura il mosto fiore viene separato, illimpidito e fermentato in serbatoi di acciaio ad una temperatura di circa 16°-18°C preservandone così l'aromaticità e l'acidità

Affinamento: In acciaio

Temperatura di servizio: 10°-12°C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vista: Colore rosa tenue cristallino

Olfatto: Profumo intenso e delicato con note di ciliegia, rosa, melagrana e pompelmo, con una carezza finale di ginestra.

Gusto: Il corpo è snello e dinamico espresso da una fresca acidità ed una stuzzicante sapidità, accompagnato da note fruttate e floreali in una delicata e buona persistenza gustativa.

Abbinamenti: Predilige piatti saporiti come la parmigiana di melanzane, la pasta alla norma siciliana, spaghetti con scampi, fregola sarda ai frutti di mare, frittture di pesce, sushi roll, sashimi misti. Diventa impareggiabile compagno della focaccia salentina ripiena.

GOCCE DI CURIOSITÀ

Vitigno salentino mediterraneo nel carattere, autentico e inconfondibile nello stile. Alfiere indiscusso di vino innovatore nella tradizione esprime tutta la sua duttilità in diverse tipologie e per questo forse più di altri interpreta appieno la nostra filosofia del nome "Lacci". Le sfumature del nostro rosato salentino ricordano i tramonti magici e romantici di una terra che regala passioni. Il vino, come il susseguirsi delle note è musica e suscita emozioni, ricordi ed atmosfere. Noi per il nostro Lacci Negroamaro Rosato abbiamo scelto una lounge cover song: "The Sweetest Taboo (Remix)" e lasciamo libero spazio alla fantasia di ognuno di voi per cercare la "degustazione musicale" perfetta!