



# Massaro Rosa

---

**Classificazione:** Salento IGP Bianco Biologico

**Varietà:** Negroamaro

**Luogo di produzione:** Cutrofiano (Grecìa Salentina)

**Tipologia di terreno:** Sabbioso, limoso, argilloso

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Resa uva in vino media per ettaro:** 45-50 hl

**Vinificazione:** Macerazione a freddo sulle bucce per 24 ore a 8/10 °C e fermentazione acciaio inox a 15 °C

**Affinamento:** Acciaio e bottiglia

**Gradazione alcolica:** 13%

**Temperatura di servizio:** 10-12°C

## *Note sensoriali*

Cristallino rosa salmone con tenui riflessi aranciati. Inebrianti profumi fruttati di sottobosco, visciole, petali di rosa e macchia mediterranea. Armonica morbidezza ben bilanciata da freschezza e sapidità. Lunga persistenza in bocca di note fruttate e floreali.

## *Abbinamenti*

Primi piatti a base di pesce e risotti, preparazioni con verdure di stagione, formaggi a pasta molle e taglieri di salumi. Ottimo con sushi e pizze sfiziose.