

DAMMIROSE

PUGLIA I.G.P. ROSATO

Il DAMMIROSE nasce dal desiderio di dare sempre maggiore espressività ad un vitigno che ormai possiamo definire come principale all'interno della ampelografia regionale Pugliese. Il NERO DI TROIA infatti anche nella vinificazione in rosa si presenta molto versatile donando ai vini caratteristiche esclusive.

DAMMIROSE wine comes from the desire to give another great expression of grapevine NERO DI TROIA, one of the most appreciated Apulian native varietal. In fact also in Rosè, the Nero di Troia exalts the typical floral and fruity notes, particularly of white roses and cherry.



Denominazione:	Puglia I.G.P. Rosato
Uve:	Nero di Troia 50% Montepulciano 50%
Zona di produzione:	Tenuta "Coppanetta" 50 mt S.l.m. esposizione a nord-ovest
Caratteristiche del vigneto:	Estensione di 2,5 Ha. Piantati nel 1973 con una densità di 1.800 piante/Ha. Sistema di allevamento "tendone pugliese"
Terreno:	Calcareo - argilloso
Resa per ettaro:	80 q.li
Vinificazione e affinamento:	Processo di vinificazione "in bianco" con pressatura soffice, decantazione e fermentazione lenta a temperatura controllata. Un leggero affinamento in bottiglia di circa 2 mesi prima della commercializzazione
Colore:	Rosa corallo
Profumo:	Melograno e sentori di fragola
Custo:	Piacevolmente fresco con finale morbido e persistente
Abbinamenti:	Pesce, crostacei, ottimo con sushi e piatti orientali
Temperatura di servizio:	10 - 12°C



Appellation:	Puglia I.G.P. Rosè
Grapes:	Nero di Troia 50% Montepulciano 50%
Production area:	"Coppanetta" estate - San Severo countryside
Vineyards:	2,5 Ha. planted in 1973 with a density of 1.800 piante/Ha. The training system is pergola pugliese
Soil:	Clay and limestone
Yield:	80 q.li/Ha
Winemaking and ageing:	The winemaking process follows the white protocol: soft press and decanted at low temperature before a long fermentation with controlled temperature
Color:	Elegant pink coral
Aroma:	Pomgranate and strawberry notes
Taste:	pleasantly cool with a soft, lingering finish
Pairing:	Fish, shellfish, excellent with sushi and oriental dishes
Serve at:	10 - 12°C

