



MasseriaLiuzzi

236

ROSATO FRIZZANTE



Varietà: Primitivo 100%

Provenienza: Mottola e Palagiano

Località: C/da Lupini, C/da Marinara

Forme di allevamento
Viti allevate a Guyot

Viti per Ettaro
4000

Suolo
Terreno rosso profondo

Produzione
65/70 QL/HA

Tecnica di produzione
Raccolta manuale pressatura soffice e fermentazione a temperatura di 15° e 16° in acciaio

Gradazione alcolica
13% Vol

Note di degustazione
Colore rosa pallido, con profumo intenso di frutta fresca spiccata vivacità e giustamente acidulo

Abbinamenti
Accompagna antipasti, piatti a base di pesce

Temperatura di servizio
14° - 15° C