



BOTROMAGNO
VIGNETI & CANTINE

SILVIUM

MURGIA ROSATO I.G.P.
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Il Montepulciano è un vitigno presente sul territorio sin dal 1230, importato per volere dell'Imperatore Federico II di Svevia durante la costruzione del suo Castello di caccia, coevo del più famoso Castel del Monte che da qui dista pochi chilometri. Rosato dal colore intenso, e dalla spiccata personalità è uno dei vini simbolo della Puglia enologica che per prima è riuscita ad affermare in tutto il mondo questa tipologia di vino, così difficile da produrre.

SCHEDA TECNICA

- Vitigni: Montepulciano 100%.
- Denominazione: Murgia Rosato I.G.P.
- Resa di uva per ettaro: 80 q.
- Fermentazione: In vasche di acciaio inox.
- Temperatura di fermentazione: 14°C.
- Durata della fermentazione: 20 giorni.
- Fermentazione Malolattica: Svolta in parte.
- Affinamento: 4 mesi in vasche di acciaio inox.

SCHEDA ORGANOLETTICA

- Aspetto visivo: Brillante, di colore rosato di buona intensità.
- Olfatto: Fragante, fruttato, fragole, ciliegie sotto spirito, gelsi.
- Gusto: Ricco, fragrante, quasi croccante al palato, con acidità che gli conferisce freschezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Antipasti, salumi, formaggi freschi, minestra al pomodoro, carni leggere.



www.botromagno.it



www.botromagnovini.it

Botromagno Società Agricola a Responsabilità Limitata
via Archimede, 24 - 70024 Gravina in Puglia (Ba) Italy
tel. + 39 080 3265865 - fax + 39 080 3269026 - info@botromagno.it