



VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

## ‘VIVIA’ – SUSUMANIELLO ROSATO SALENTO IGP

*IL TRAMONTO È UN MOMENTO DI PAUSA, DI PACE, IL MOMENTO DELL'APERITIVO, MEGLIO ANCORA SE ACCOMPAGNATO DA UN ROSATO FLOREALE E DA PRODOTTI TIPICI DELLA CUCINA SALENTINA. UN VINO DEDICATO ALL'ULTIMA NATA DELLA FAMIGLIA, CHE AMA GIOCARE NEL GIARDINO DI CASA CON IL SUO CUCCIOLLO.*

**VINO ROSATO SECCO, FERMO, OTTENUTO DA UVE SUSUMANIELLO, DOPO LA PIGIATURA E LA DIRASPATURA RIMANE 15 ORE SULLE BUCCE DELLE UVE.**

**NUMERO DI PIANTE PER ETTARO: TRA 4.500 E 5.000.**

**PRODUZIONE PER ETTARO: CIRCA 8.000 KG.**

**VINIFICAZIONE: IN BIANCO CON MACERAZIONE DELLE BUCCE PER CIRCA 15 ORE, SVINATURA E FERMENTAZIONE A BASSE TEMPERATURE.**

**TIPO DI SERBATOI: ACCIAIO INOX, TERMO CONSERVAZIONE FINO AD IMBOTTIGLIAMENTO.**

**ESAME ORGANOLETTICO: SI PRESENTA NEL CARATTERISTICO COLORE ROSA CORALLO, SFUMATURE RAMATE, STILE PROVENZALE.**

**PROFUMI: MORBIDAMENTE FRUTTATI CON DELICATE SFUMATURE DI FRUTTI ROSSI.**

**SAPORE: MORBIDO, SAPIDO, MOLTO FRESCO.**

**BOTTIGLIA: BORDOLESE LEGGERA DA 750 ML, MEZZO BIANCO.**

**GRADAZIONE: 13,5% VOL.**

**ACCOMPAGNAMENTI: OTTIMO A TUTTO PASTO, SI ABBINA AI PRIMI PIATTI CON SUGO DI POMODORO, CARNI BIANCHE, TARTARE DI TONNO.**

**TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C, SI CONSIGLIA DI CONSUMARLO GIOVANE. OTTIMO COME APERITIVO.**

## ‘VIVIA’ – SUSUMANIELLO ROSÉ SALENTO IGP

*SUNSET IS A MOMENT OF PAUSE, OF PEACE, THE MOMENT OF AN APERITIF, EVEN BETTER IF ACCOMPANIED BY A FLORAL ROSÉ AND TYPICAL PRODUCTS OF SALENTO CUISINE. A WINE DEDICATED TO THE YOUNGEST MEMBER OF THE FAMILY, WHO LOVES PLAYING IN THE GARDEN WITH HER PUPPY.*

**STILL DRY ROSÉ WINE, OBTAINED FROM SUSUMANIELLO GRAPES. AFTER PRESSING AND DESTEMMING, IT REMAINS 15 HOURS ON THE GRAPE SKINS.**

**NUMBER OF PLANTS PER HECTARE: BETWEEN 4,500 AND 5,000.**

**PRODUCTION PER HECTARE: ABOUT 8,000 KG.**

**VINIFICATION: IN WHITE WITH MACERATION OF THE SKINS FOR ABOUT 15 HOURS, RACKING AND FERMENTATION AT LOW TEMPERATURES.**

**TYPE OF TANKS: STAINLESS STEEL, THERMO CONSERVATION UNTIL BOTTLING.**

**ORGANOLEPTIC EXAMINATION: IT IS A TYPICAL CORAL PINK COLOUR, COPPERY SHADES AND PROVENÇAL STYLE.**

**AROMAS: SOFTLY FRUITY WITH DELICATE HINTS OF RED FRUITS.**

**TASTE: SOFT, SAVOURY, VERY FRESH.**

**BOTTLE: 750 ML LIGHT BORDEAUX, HALF-WHITE. MICRO AGGLOMERATED CORK.**

**ALCOHOL CONTENT: 13.5% VOL.**

**ACCOMPANIMENTS: EXCELLENT THROUGHOUT THE MEAL, IT GOES WELL WITH FIRST COURSES WITH TOMATO SAUCE, WHITE MEATS, TUNA TARTARE.**

**SERVING TEMPERATURE: 8-10 ° C, IT IS RECOMMENDED TO CONSUME IT YOUNG, EXCELLENT AS AN APERITIF.**

