



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% 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% 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.

