











CANULLI ROSATO

FRIZZANTE IGP SALENTO

Colore rosa tenue, con perlage persistente.
Aroma intenso con sentori fruttati ed erbacei.
Sapore brioso, leggermente abboccato.
Profumo delicato, fruttato e floreale.

	TIPOLOGIA	Indicazione Geografica Protetta
	ZONA	Lizzano, Salento, Puglia
	VITIGNI	Negroamaro 50% Primitivo 50%
	VENDEMMIA	Seconda Decade di Settembre
	METODO DI VENDEMMIA	Raccolta Manuale
	VINIFICAZIONE	Premacerazione a freddo per 12h e successiva fermentazione alcolica in acciaio a 12-14°C
	AFFINAMENTO	Fermentazione in Autoclave (Metodo Charmat)
	GRADAZIONE ALCOLICA	12,00% vol.

PALLETTIZZAZIONE



CARTONE DA 6 Bot.
CARACTER GB



PALLET DA 105 CRT.

