



Legàmi

Rosato Puglia IGP

Vino dal colore rosa tenue con riflessi violacei, dal profumo fragrante con sentori di frutti rossi, fragola, melograno e ciliegia. Gusto rotondo, vellutato ed armonico, fresco e sapido, elegante ed equilibrato al palato con toni minerali.

Pale pink coloured wine with violet reflections, a fragrant perfume with hints of red fruits, strawberry, pomegranate and cherry. Round, velvety and harmonious taste, fresh and savoury, elegant and balanced on the palate with mineral tones.

FORMATO | SIZE 750 ml **ALCOOL | ALCOHOL** 12,5 %

ZONA | PRODUCTION AREA Crispiano, Puglia **TEMPERATURA | SERVING TEMPERATURE** 10°-12°C

Vinificazione & Affinamento | Vinification & Refinement

Diraspatura e pressatura soffice delle uve, breve macerazione a freddo e fermentazione in acciaio a 14-16°C per 20 giorni. Affinamento in acciaio 5 mesi + bottiglia 2 mesi.

Destemming and soft pressing of the grapes, a short cold maceration and fermentation in steel tank at a temperature of 14-16°C for 20 days. Refinement for 5 months in steel tank and for 2 months bottle.

Abbinamenti | Food Pairings

Si sposa bene con antipasti di mare o finger food, sushi, risotto, spaghetti alle vongole, pesce alla griglia, pizza.

It pairs well with seafood appetizers or finger food, sushi, risotto, spaghetti with clams, grilled fish, and pizza.

EAN Cartone | Box EAN 8054953301648 **EAN Bottiglia | Bottle EAN** 8054953300719

Pallet Size and Weight	Box Size and Weight	Bottles x Box	Boxes x Layer	Layers x Pallet	Total Bottles x Pallet
EUR 80x120 x165cm 760 kg	24x16x32cm 7,10 kg	6	21	5	630