Mjère® Salento Rosato IGP

Edizione Limitata

Con un'accurata selezione delle uve e una complessa vinificazione "a lacrima" si ottiene questo straordinario rosato di massima tipicità, fiore all'occhiello della nostra tenuta, che si impone per la singolarità gustativa e per "l'avvincente mediterraneità".

- UVE DI PROVENIENZA: 100% Negroamaro, coltivate col sistema tradizionale ad alberello nella zona più tipica del Salento e precisamente nei comuni di Tuglie, Sannicola, Alezio (LE).
- TIPOLOGIA DI TERRENO: Argillosa, calcarea di medio impasto.
- EPOCA DI VENDEMMIA: Metà di settembre.
- TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale.
- PRODUZIONE MEDIA/ETTARO: 60 q.li di uva.
- VINIFICAZIONE: Tradizionale a Lacrima. Le uve vengono lasciate a macerare per circa 16 - 18 ore a seconda della maturazione e quindi del colore.
  Al momento della svinatura solo il 25-30% massimo è destinato alla produzione del "Mjère" Rosato. Esclusivamente la parte migliore, quella limpida dal colore rosa corallo ottenuto dall'Alzata del Cappello, viene destinata alla fermentazione a temperatura controllata di 18° circa. La durata della fermentazione è di circa 7-8 giorni ed una volta ultimata, il prodotto viene trasferito in vasca di cemento in cui completerà l'affinamento per 24 mesi sui propri lieviti, al termine del quale viene imbottigliato senza alcuna operazione di filtrazione.
  Viene prodotto solo nelle migliori annate a conferma della nostra volontà di essere sempre più un'azienda in rosa nel rispetto della tradizione.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Colore: rosa antico con riflessi brillanti.
Profumo: intenso con note agrumate e speziate.
Sapore: sorso deciso e sapido con ricordo di note iodate, ferrose e frutta rossa matura.
Consigli: temperatura di servizio 12° - 14°.

ABBINAMENTO:
Ottimo con la cucina ittica saporita, formaggi mediamente stagionati, carni bianche.

PRODUZIONE:
3500 bottiglie numerate.

Michele Calò & Figli
Vini d'Autore
in Salento dal 1954