



FEUDI di terra d'Otranto

Passerose Rosé

Nome: Passerose Rosé

Uvaggio: 50% Primitivo - 50% Syrah

Denominazione: I.G.T. Puglia Rosato

Zona di produzione: Agro di Veglie (LE) - Contrada Masseria 'La Fica di donna Sandra'

Terreno: Ricco, tendenzialmente argilloso, sub-calcareo

Orientamento filari: Nord-Sud

Sistema di allevamento: Cordone Speronato - Monolaterale

Produzione di uva per Ha: 80 Quintali ca.

Densità d'Impianto: 5000 piante / Ha

Epoca di vendemmia: Seconda decade di Settembre

Tecnica di vinificazione: Macerazione a freddo delle bucce limitata ad una notte, fermentazione lenta del mosto limpido a temperature mai superiori ai 16°C

Invecchiamento: Esclusivamente in acciaio + 2 mesi in vetro

Gradazione Alcolica: 13,5% vol

Immissione al consumo: a 6/7 mesi dalla vendemmia

Colore: Rosa corallo brillante

Note aromatiche: Fresco, di fiori e frutti

Gusto: Morbido, pieno e piacevolmente fresco

Abbinamenti gastronomici: Primi piatti leggeri, carni bianche, crostacei

Temperatura di Servizio: Fresco intorno ai 10° C

Disponibilità annua N° bottiglie: 8.000



Società Agricola Feudi di terra d'Otranto S.r.l.

Sede Legale:
Via Spineta mare snc
84091 Battipaglia(SA) - Italy

Cantina:
Strada Comunale Santa Venia
73010 Veglie(LE) - Italy

Tel. +39-0832-966467
Tel. +39-089-385045
Fax. +39-089-384718

info@feudidotranto.com
feudidotranto@pec.it

C.F. 01670690633
P. IVA IT 01730460654
REA: SA-192177



FEUDI di terra d'Otranto

Passerose Rosé

Name: Passerose Rosé

Vines: 50% Primitivo - 50% Syrah

Denomination: I.G.T. (Typical Geographical Identification) Puglia Rosato

Production area: Salento - Agro di Veglie (LE) - Contrada Masseria 'La Fica di donna Sandra'

Type of soil: Typically clayey and limestone

Direction of vines: North - South

Growth system of vineyards: One-sided "cordone speronato" which forms an inverted L

Production per hectare: 80 Quintals

Density of vines: 5000 per hectare

Harvest time: Second decade of September

Vinification: Cold maceration of skins for one night, "clean" alcoholic fermentation (without skins) at a controlled temperature (never higher than 16°C).

Aging: in stainless steel tanks and 2 months in glass

Alcohol: 13,5% vol

Ready for consumption: 6/7 months from harvest

Colour: Full rose

Aroma: Fresh and fruity

Taste: Soft, pleasant and fresh

Ideal serving temperature: 10° C

Yearly production: 8.000 bottles



Societa' Agricola Feudi di terra d'Otranto S.r.l.

Sede Legale:
Via Spineta mare snc
84091 Battipaglia(SA) - Italy

Cantina:
Strada Comunale Santa Venia
73010 Veglie(LE) - Italy

Tel. +39-0832-966467
Tel. +39-089-385045
Fax. +39-089-384718

info@feudidotranto.com
feudidotranto@pec.it

C.F. 01670690633
P. IVA IT 01730460654
REA: SA-192177