

TENUTE
AL BANO CARRISI
Mediterraneo

Indicazione Geografica Tipica
Prima Annata di Imbottigliamento
Vitigni
Sistema di Allevamento
Ceppi per ettaro
Età della Vigna
Produzione di Uve per Ettaro
Periodo di Vendemmia
Zona di Produzione dell'Uva
Giacitura dei Vigneti
Tipo di Terreno
Fermentazione del Mosto
Affinamento del Vino

Caratteristiche Organolettiche:
Colore
Profumo
Gusto
Abbinamento Gastronomico
Temperatura di Servizio
Confezioni

Salento Rosato
1992
Negroamaro
Alberello Pugliese
4.500
36 anni
8000 Kg
II^a e III^a Decade di Settembre
Cellino San Marco - Salento - Puglia
Est Nord Est
Calcareao Argilloso Misto a Sabbia Fine
Acciaio
Acciaio

Rosa Tenue con Riflessi Violaicei
Floreale
Fresco - Secco - Asciutto
Antipasti - Cucina Marinara - Carni Bianche
10° - 12° C.
6 Bottiglie

Le uve rosse Negroamaro, da sempre prodotte nella generosa terra del Salento lambito dal Mar Mediterraneo, vengono pressate con estrema cura e subito separate dalla buccia. Il mosto, di colore rosso chiaro (Rosato) viene lasciato fermentare alla temperatura di 15-18° C per conservarne vivacità di colore e di gusto. Il vino che si ottiene é di colore tenue, brillante, con profumo caratteristico delle uve di origine, con sapore asciutto, sapido, leggermente acidulo e armonico. Si abbina agli antipasti e primi piatti della tradizionale cucina mediterranea, alle carni bianche e al pesce. Va servito alla temperatura di 10-12°C.

The red Negroamaro grapes, that have always been grown in the fertile soil of Salento, which overlooks the Mediterranean Sea, are carefully pressed and immediately separated from the skin the resulting must which is lightly red-coloured (Rosé), ferments at the temperature of 15-18° C in order to keep the brightness of its colour and taste. The resulting product is delicately coloured, bright, with the characteristic fragrance of the original grape, it is tasty, slightly acid and harmonious. Excellent with hors d'oeuvre, traditional Mediterranean first courses, with meat and fish. Best served at 10 -12°C.

Riconoscimenti

Ancona 2003 - 2004
Medaglia d'Oro "Miglior Rosato da Pesce"
II^a Selezione Nazionale Vini Medaglia d'Oro.
Medaglia d'Oro Vinitaly 1997
Medaglia d'Argento Vinitaly 2004
Medaglia d'Oro annata 2005
Bacco d'Oro Nazionale, annata 2005
DuemilaVini 2006; annata 2004: Vini di Grande Livello
Vinitaly 2008, Gran Menzione Annata 2007



Ap. Ig. Carrisi

Mediterraneo