

DOGEATERS

eccentrico

rosato igp salento



Eccentrico è quello che arriva con un cappello improbabile e un sorriso disarmante, e prima che te ne accorga, tutti vogliono sedersi vicino a lui. Profumato, morbido e con quel tocco unico che trasforma un semplice brindisi in un evento memorabile. Non si prende mai troppo sul serio, ma lascia sempre il segno: perfetto per chi ama fare il primo sorso e il primo passo, senza chiedere il permesso.

Tipologia: Rosato

Vitigno: Negromaro, Malvasia nera - **Alc. Vol:** 12%

Denominazione: Salento IGP

Coltivazione: Guyot / Spalliera

Densità di impianto: 3.500 viti per ettaro

Zona produzione: Sava, Manduria (Puglia)

Terreno: profondo, ferroso, tessitura media

Vendemmia: Settembre

Vinificazione: La fermentazione in bianco delle uve dei nostri alberelli avviene in acciaio, decantazione a freddo. Pigiatura, sgrondatura, raffreddamento del mosto, fermentazione alcolica a temperatura controllata

Affinamento: Sui lieviti per 2 mesi in acciaio

Caratteristiche organolettiche: Eccentrico è un vino rosato elegante e raffinato, si presenta con un colore rosa acceso, un vero incanto per gli occhi e per il palato. I suoi profumi floreali e fruttati creano un bouquet olfattivo particolarmente piacevole, mentre al gusto si rivela con una struttura ben equilibrata e una freschezza distintiva che unisce la vivacità del colore rosa a un equilibrio organolettico perfetto tipico dei nostri alberelli. È la scelta ideale per chi cerca un vino versatile. Fresco e fruttato, con un finale secco e pulito

Profumo: Vino fresco ed elegante con note Floreali e fruttate

Abbinamenti: Antipasti, primi piatti di pesce, ideale per aperitivi caldi e freddi

Temperatura di servizio: 10-12°C



info@dogeaters.it • dogeaters.it

Instagram, DJ, Facebook icons followed by DOGEATERS_SOCIETY