

# DOGEATERS

## vanitoso

negroamaro rosato  
salento igp



Colore rosa tenue e brillante, come se stesse chiedendo una sedia in prima fila sotto i riflettori. Non è timido, non è velato. È glamour. È un invito a un ballo di corte: frutti rossi freschi, come fragole e lamponi. Mix di freschezza e acidità, equilibrato. È il tipo di vino che ti dice: “Sono sofisticato, ma senza bisogno di urlarlo”. Vanitoso è il rosato per chi vuole apparire raffinato senza sembrare troppo serio. Non esagerato, ma decisamente affascinante.

**Tipologia:** Rosato

**Vitigno:** Negroamaro - **Alc. Vol:** 12%

**Denominazione:** Salento IGP

**Coltivazione:** Guyot / Spalliera

**Densità di impianto:** 3.500 viti per ettaro

**Zona produzione:** Sava, Manduria (Puglia)

**Terreno:** mediamente profondo, ferroso, tessitura media

**Vendemmia:** Settembre

**Vinificazione:** La fermentazione in bianco delle uve Negroamaro 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:** Vanitoso è un vino rosato elegante e raffinato, che unisce la vivacità del colore rosa a un equilibrio organolettico perfetto. È la scelta ideale per chi cerca un vino versatile. Fresco e fruttato, con un finale secco e pulito

**Profumo:** Note fruttate di fragola e ciliegia

**Abbinamenti:** Antipasti, primi piatti di pesce, ideale per aperitivi

**Temperatura di servizio:** 10-12°C



info@dogeaters.it • dogeaters.it

Instagram, TikTok, Facebook icons followed by DOGEATERS\_SOCIETY