



Un vino rosato che celebra i 101 anni di storia e di passione della Cantina Monsellato, fondata nel 1922. Un vino giovane e vivace, che regala sensazioni di fragole, ciliegie e melograno. Un vino da bere fresco, adatto a tutto pasto, ideale con piatti di pesce, carne bianca e formaggi freschi. Un vino che vi farà assaporare la nostra terra in ogni sorso.

SCHEMA TECNICA:

- Denominazione, IGT Puglia Rosato
- Caratteristiche del territorio, terreno profondo e argilloso
- Uvaggio, blend vitigni locali
- Zona di allevamento, Salento
- Produzione per ettaro, 140 quintali
- Resa del vitigno, 62%
- Sistema di allevamento, cordone speronato
- Periodo e modalità di raccolta, 1° settimana di settembre, raccolta a mano
- Colore, rosa intenso
- Profumo, fruttato
- Sapore, secco e asciutto
- Grado alcolico, 12,5%
- Anno di produzione, 2023
- Temperatura di servizio, 10 – 12 ^C