



Cooperativa Agricola Salentina TENUTA PALESE



Crifoni “Salento Rosato I.G.T..”

La storia del vino in Puglia ha origini antiche e nobili. I greci prima, ed i romani poi, apprezzavano il prodotto di questa terra. L’antico “merum” molto diverso e precursore del vino attuale veniva distribuito nel Mediterraneo e partiva dai porti della Puglia. Il vino salentino ha viaggiato sino ai nostri giorni, considerato sempre un buon vino da taglio che faceva da spalla a vini più conosciuti. Da qualche anno a questa parte questa tendenza è stata drasticamente ridimensionata, grazie all’opera valente dei produttori che hanno puntato alla valorizzazione qualitativa dei vitigni autoctoni. La Cooperativa Agricola Tenuta Palese con il suo impegno ha raggiunto punte d’eccellenza che con questo vino, come anche con tutti gli altri che impreziosiscono la sua produzione, vuole oggi presentare.

<i>Crifoni “Salento Rosato I.G.T..”</i>		<i>Crifoni Salento Rosato</i>
<i>Vitigno</i>	<i>Negroamaro</i>	<i>Indicazione Geografica Tipica</i> <i>Vino ottenuto dalla vinificazione soffice dell’ uva Negroamaro”, profumo floreale, sapore fruttato, è suggerito su primi piatti e zuppe di pesce.</i>
<i>Sistema di coltura</i>	<i>Cordone</i>	
<i>Produzione</i>	<i>90 – 120 ql per ettaro</i>	
<i>Vinificazione</i>	<i>Soffice dell’uva Negroamaro.</i>	
<i>Caratteristiche organolettiche</i>		
<i>Colore</i>	<i>Rosso corallo</i>	
<i>Profumo</i>	<i>Floreale</i>	
<i>Sapore</i>	<i>Fruttato</i>	
<i>Abbinamento cibo – vino</i>		
<i>Servire con primi piatti e zuppe a base di pesce.</i>		