

MASSERIA DELLE STELLE



MASSERIA DELLE STELLE



NEGROAMARO ROSATO

Salento IGP

Nella tradizione pugliese la Masseria era la massima espressione di un'organizzazione economica legata alla grande proprietà fondiaria aristocratica e borghese. Nel tempo la Masseria è diventata un'icona, un luogo magico in cui rilassarsi e ritrovare il contatto con la natura. Da un'antica Masseria di proprietà di un socio delle Cantine Ermes si scorge, lontano dalla città e dal caos, un cielo stellato che lascia a bocca aperta chiunque: nasce così il nome Masseria delle Stelle.

REGIONE: PUGLIA, AREA DI GUAGNANO E SAN DONACI

DENOMINAZIONE : SALENTO IGP

VARIETÀ: NEGROAMARO

VOLUME ALCOLICO: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C



VINIFICAZIONE:

L'uva si diraspa, il pigiato si raffredda e si travasa in un serbatoio di acciaio inox dove avviene la macerazione di circa 8-10 ore. Il mosto si chiarifica e si fermenta a bassa temperatura, ideale per preservare al meglio i profumi e la naturale acidità del Negroamaro

COLORE:

Vino rosa chiaro con riflessi tendenti al violaceo.

NASO:

Sentori di frutta a bacca rossa, fragola, pesca, ciliegia con spiccato note floreali di rosa e violetta. Un vino complesso ma intrigante.

PALATO:

Elegante. Un vino di notevole persistenza, potente ma di grande freschezza.

ABBINAMENTO:

Si accompagna alla perfezione ad aperitivi con crostacei e frutti di mare, ma anche con antipasti leggeri, verdure e pesce.

PACKAGING:

BT PER CASSA: 6

STRATI: 5

CARTONI PER STRATO: 20

CARTONI PER PALLET: 100

EAN BOTTIGLIA: 8033765250313

EAN CARTONE: 8033765250337



CANTINEERMES.IT

Cantine Ermes Soc. Coop. Agr. C.F./P.IVA/R.I. : 01887690814



MASSERIA DELLE STELLE



MASSERIA DELLE STELLE



NEGROAMARO ROSATO

Salento IGP

In the Apulian tradition, the Masseria was the maximum expression of an economic organisation linked to the great aristocratic and bourgeois landed property. Over time, the Masseria has become an icon, a magical place in which to relax and reconnect with nature. From the old Masseria owned by a member of Cantine Ermes you can see, far from the city and the chaos, a starry sky that leaves anyone speechless: this is how the name Masseria delle Stelle was born.

REGION: PUGLIA, AREA DI GUAGNANO E SAN DONACI

APPELLATION: SALENTO IGP

VARIETAL: NEGROAMARO

ALCOHOL: 12,5%

SERVING TEMPERATURE: 10°- 12° C.



ABBINAMENTO:

The grapes are destemmed and crushed at low temperatures, then transferred into a stainless steel tank where a maceration process takes place. After about 8-10 hours, the must is clarified and fermented at low temperatures.

COLOUR:

Light pink wine with violet hues.

BOUQUET:

Hints of red berries fruits, strawberry, peach, cherry with floral notes of rose and violet. A complex but intriguing wine.

PALATE:

Wine of remarkable persistence, powerful and with great freshness.

FOOD PAIRINGS:

It acts perfectly as an aperitifs accompanied by seafood, but also with light appetisers, vegetables and fish.

PACKAGING:

BT PER CASE: 6

LAYERS: 5

BOXES PER LAYERS: 20

BOXES PER PALLET: 100

BOTTLE EAN: 8033765250313

BOX EAN: 8033765250337

