



**CANTINE
PANDORA**

Nome del vino / Name

**I.G.T. Rosato del Salento
AFRODITE**

Varietà / Variety	Negroamaro
Classificazione / Classification	Rosato del Salento I.G.T.
Comuni di Produzione / Production Municipalities	Brindisi e Provincia / Brindisi and Province
Natura del Terreno / Nature of the Land	Profondi di medio impasto / Deep medium-dough
Sistema di allevamento / Growing System	Alberello Pugliese e Controspalliera / Puglia Freestanding system and vertically trellised spurred cordon
Densità di impianto / Plant Density	4.500/5.000 piante per ettaro / 4.500/5.000 plants per hectare
Resa Per ettaro / Yield per hectare	140 q.li di uva / 140 q.li of grapes
Vinificazione / Vinification	raccolta manuale, macerazione e fermentazione termocontrollata / manual harvesting, maceration and thermocontrolled fermentation
Periodo di Affinamento / Aging Period	in silos d'acciaio inox / in stainless steel silos
Capacità di invecchiamento / Aging capacity	2 anni / 2 years
Caratteristiche / Features	Vino ottenuto da uve Negroamaro. Colore rosa tenue e profumo con intense sensazioni fruttate. Vino di buon corpo, armonico ed equilibrato al palato. / Wine made from Negroamaro grapes. Soft pink color and fragrance with intense fruity sensations. A full-bodied wine, harmonious and balanced on the palate.
Accostamenti / Combinations	Abbinamenti consigliati: risotti e crostacei. / Recommended pairings: risottos and crustaceans
Parametri / Parameters	alcohol: 13,00 % vol. / alcohol: 13,00 % vol. acidità totale: 7,00 gr/l / total acidity: 7,00 gr/l zuccheri: 2,00 gr/l / sugars: 2,00 gr/l PH: 3,30 / PH: 3,30
Temperatura di servizio ideale / Ideal serving Temperature	Temperatura ideale di servizio 10-12 °C. / Ideal serving temperature 10-12 ° C.
Bottiglia / Bottle	bordolese conica / bordeaux conical
Imballo / Packaging	6 bottiglie / 6 Bottles

