VINO PIARULLI

QUERCIAROSA
ROSATO
IGP PUGLIA

PIARULLI
VINI ED OLIO

Corato – Via Castel del Monte
(C.da Murgetta)
70033 BA Italia

info@piarulliviniedolio.it
Tel. +39 080 898 0918

WWW.PIARULLIVINIEDOLIO.IT

Denominazione
Rosato IGP Puglia
Denominazione di vendita
Querciarosa
Vitigni/Varietà
Nero di Troia 100%
Area di produzione
Zona del Nord Barese, dalle colline dell'Alta Murgia alle aree costiere
Sistema di allevamento
Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto
4000-4500 ceppi/ettaro
Resa per ettaro
100-110 q.li/ettaro
Epoca di vendemmia
Ultima decade di Ottobre
Vinificazione
Le uve vengono raccolte al giusto grado di maturazione così da ottenere i livelli ottimali di acidità e grado zuccherino e un adeguato contenuto di sostanze aromatiche. In cantina le uve vengono diraspate, pigiate e trasferite in un vinificatore in acciaio inox nel quale sostano per 12 ore, affinché avvenga l'estrazione della quantità ottimale di antociani che conferiscono al vino il classico colore rosato. In seguito, il mosto recuperato dal fondo del vinificatore viene chiarificato e inoculato con lieviti selezionati. La fermentazione avviene a 15-18°C e si protrae per circa 18 giorni
Affinamento
6 mesi in serbatoi di acciaio inox
Grado alcolico
12,5% Vol
Formati disponibili
Bottiglia da 750 ml
Note di degustazione
Vista
Colore rosa intenso
Olfatto
Bouquet fresco ed equilibrato con note floreali e fruttate
Gusto
Al palato equilibrato e armonico
Abbinamenti gastronomici
Ideale a tutto pasto per accompagnare minestre, formaggi freschi, pesce e carni bianche. Servire a 8-10°C
Dati analitici
Acidità totale: 6,5 g/l, zuccheri residui: 2 g/l, pH: 3,40, SO_2 totale: 110 mg/l

PIARULLI WINE

QUERCIAROSA
ROSATO
IGP PUGLIA

PIARULLI
VINI ED OLIO

Corato – Via Castel del Monte
(C.da Murgetta)
70033 BA Italia

info@piarulliviniedolio.it
Tel. +39 080 898 0918

WWW.PIARULLIVINIEDOLIO.IT

Name
Rosato IGP Puglia
Sales denomination
Querciarosa
Grapes/Varieties
Nero di Troia 100%
Production area
North Bari area, from the hills of the Alta Murgia to the coastal areas
Training system
Guyot
Plant density
4000-4500 plants/hectare
Yield per hectare
100-110 quintals/hectare
Harvest time
Last ten days of October
Vinification
The grapes are harvested at the right degree of ripeness in order to obtain the ideal levels of acidity and sugar content and an adequate content of aromatic substances. In the wine-cellar, the grapes are de-stemmed, crushed and transferred to a stainless steel winemaker where they remain for 12 hours, so that the best amount of anthocyanins is extracted to give the wine its classic pink color. Later the must taken from the bottom of the tank is clarified and inoculated with selected yeasts. Fermentation takes place at 15-18°C (59-64°F) and lasts for about 18 days
Refinement
6 months in stainless steel tanks
Alcoholic degree
12,5% Vol
Available formats
750 ml bottle
Tasting Notes
View
Intense pink
Smell
Fresh and balanced bouquet with floral and fruity notes
Taste
Balanced and harmonious on the palate
Food pairings
Ideal to accompany soups, fresh cheeses, fish dishes and white meat. Serve at 8-10°C (46-50°F)
Analytical data
Total acidity: 6,5 g/l, residual sugars: 2 g/l, pH: 3.40, total SO2: 110 mg/l