

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 e Bombino Nero

**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 tenue con riflessi ramati

**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, SO2 totale: 110 mg/l

PIARULLI WINE

**QUERCJAROSA  
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 e Bombino Nero

**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**

Light pink color with golden reflections

**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