MASSERIA
CUTURI
1881

Femì
Salento IGP Negroamaro Rosato
2025

VIGNA
Uvaggio: Negroamaro 100%
Terreno: Franco argilloso con scheletro di natura calcarea
Altitudine: 50 mt
Densità: 5681 piante/ettaro
Tipo di allevamento: Spalliera con sistema di allevamento a guyot.

VINIFICAZIONE
Vendemmia manuale nella seconda decade di agosto, con un'accurata selezione dei grappoli in campo. Breve macerazione e pressatura soffice delle uve a grappolo intero. Fermentazione alcolica in vasca a temperatura controllata (15°- 18°).
Dopo l'imbottigliamento, Femì affina 3 mesi in bottiglia.

Alcol: 12,5 % vol
Zuccheri: 2.5 g/l
Acidità: 6,80 g/l
pH:3,00

CERTIFICAZIONI
Certificazione BIO

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore: Rosa salmone brillante con riflessi ramati

Olfatto: Naso fresco, fine ed elegante con sentori di fiori di pesco e di piccoli frutti rossi: ribes e fragoline di bosco

Gusto: Grande freschezza e acidità con un finale fresco fruttato e sapido

Abbinamenti: Vino versatile,ottimo con piatti ricchi ma delicati come risotti e antipasti di pesce

Temperatura di servizio: 11°-12°

BOTTIGLIE PRODOTTE: 11.000

CURIOSITÀ
Femì: dal greco φημί, parlare.
Una voce antica che racconta storie di donne che hanno vissuto e vivono questa terra suggestiva e generosa

MASSERIA CUTURI SOC. AGR.SRL
Strada Provinciale 137 · 74024 Manduria (TA) · Italia · Tel. + 39 045 8880143 · info@masseriacuturi.com
masseriacuturi.com