





Rocca

Antica Masseria Colleone

Negroamaro Rosato

I 1880 grundlagde Francesco Rocca firmaet Vinicola Rocca. Firmaet har lige siden været en del af vinindustrien i Italien. Selskabet, der stadig ejes af familien Rocca, hedder i dag helt korrekt Angelo Rocca & Figli. I begyndelsen handlede Rocca kun med partivarer, men senere udvidede man med to vinerier med tilhørende landjord, så man nu også selv producerer vin. Udover de to vinerier råder Rocca over et topmoderne tappeanlæg og lager i Agrate Brianza, der er beliggende i Lombardiet, hvorfra man også distribuerer vinene. Det er noget af det mest prestigefyldte byggeri indenfor vinbranchen, som er bygget udelukkende i marmor og granit og består af kældre, som sikrer den optimale lagring af vin i både fade og tanke.

Denne rosévin er produceret af 100% Negroamaro-druer fra området Salento, som er beliggende i Puglia-regionen på Italiens "hæl" i den sydlige del af Italien.

Vinen har udelukkende været lagret på ståltanke for at bibeholde så megen frugt som muligt.

Det er en utrolig flot rosévin med elegant pink farve samt en charmerende frisk frugtduft med delikate noter af jordbær og kirsebær. Smagen er lækker, frisk, blød og rund med behagelig syre samt en lang og behagelig eftersmag.

Denne harmoniske rosévin er perfekt som aperitif samt særdeles velegnet til fisk og skaldyr, sushi, grillede grøntsager, lyse kødretter samt fiskesuppe.

Det er en elegant og forfriskende rosévin, der skal serveres afkølet, og som bør drikkes forholdsvis ung.

Producent:	Rocca
Land:	Italien
Region:	Puglia
Type:	Rosévin
Druer:	100% Negroamaro
Restsukker:	6.5 g/l
Volumen:	75 cl



Kolli:

6