



## Cavarletta

### Salento - IGT Rosato

**Zona di produzione:**

Comune di Carmiano, fondo Chiusa.

**Gradazione:**

12,50 % vol.

**Uvaggio:**

85% Negroamaro;  
15% Malvasia nera di Lecce.

**Descrizione:**

Siamo di fronte alla perfetta tradizione del Salento un Rosato svinato dopo qualche ora di macerazione, quando vinaccia e mosto si separano, con il vitigno che i nostri avi coltivavano nei campi: il NEGROAMARO.

Dal colore rosa tenue e dai profumi ricchi di note di frutta, è un vino versatile.

**Da accostare a:**

consigliamo di provarlo con antipasti, primi e secondi di pesce, carni bianche, vellutata di cipolle, ricotta fresca, pizza e pepata di cozze.

