



Il Five Roses Anniversario è stato prodotto per la prima volta con la vendemmia del '93, in occasione dei 50 anni del Five Roses.

Affascinante il rosa cerasuolo brillante e inebrianti i profumi di mirtillo e ribes rosso accompagnati da una nota floreale di rosa. Al gusto è ricco di una fresca acidità, ottima struttura con un finale fruttato e persistente. Si consiglia con risotti, piatti a base di pesce e carni bianche. Ottimo anche con il sushi e in abbinamento agli aperitivi.

UVE: Negroamaro (80%); Malvasia Nera di Lecce (20%)
TERRENO: argillo-limoso
ALLEVAMENTO: alberello pugliese con 7000 ceppi per ha
ETA MEDIA DEL VIGNETO: 50 anni
VENDEMMIA: prima decade di settembre
RESA PER HA.: 65 q. li
AFFINAMENTO: minimo 1 mese in acciaio
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 1 mese
FORMATO BOTTIGLIA: 375/750/1500 ml.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

The Five Roses Anniversario was created for the first time with the vintage '93, in the occasion of the 50th anniversary of the Five Roses.

Nice and brilliant cherry-red colour, heady scent of blackberry, red currant and rose. To the palate it is rich in fresh acidity, great structure and a fruity and persistent finish. Suggested with "risotto", fish and white meat. Great also with sushi and as aperitif.

GRAPES: Negroamaro (80%); Malvasia Nera di Lecce (20%)
SOIL: clayey-muddy
TRAINING SYSTEM: Apulian head training with 7000 vinestocks
VINEYARD AVERAGE AGE: 50 years
HARVEST: first decade of September
YIELD PER HA: 6.5 tonnes
MATURATION: at least 1 month in steel tanks
BOTTLE AGEING: at least 1 month
BOTTLE SIZE: 375/750/1500 ml.
SERVING TEMPERATURE: 10-12°C