

## DATI TECNICI



**Denominazione:** Rosato IGT Salento

**Vitigni:** 100% Primitivo

**Zona di produzione:** Salento

**Struttura del terreno:** medio impasto argilloso

**Età delle viti:** 15 anni

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Resa per ettaro:** 75 q.li/ha

**Produzione annua:** 15.000 bottiglie

**Prima annata di produzione:** 2019

**Vendemmia:** raccolta manuale. IV settimana di agosto

**Vinificazione:** Macerazione a freddo in pressa per 6 ore a 10°C seguita da una fermentazione in acciaio, a temperatura controllata.

**Affinamento:** a fine fermentazione il vino sosta su fecce fini per almeno 3 mesi in vasche d'acciaio

**Gradazione alcolica:** 12,5%

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosa cerasuolo brillante.

**Profumo:** accattivante al naso che spazia dal floreale al minerale. Su un intreccio di melagrana, susina e lampone e rosa gallica.

**Gusto:** strutturato, vellutato ed avvolgente con un corredo acido che riporta freschezza e persistenza. Aromi di ribes si avvertono nel finale.

## ABBINAMENTI SUGGERITI

Perfetto con crudi di crostacei, piatti vegetariani, formaggi freschi, pietanze della cucina asiatica non troppo speziati e carni bianche. Temperatura di servizio 10 – 12° C.