

ROSATO DI PRIMITIVO

Il vino rosato pugliese è uno dei più importanti a livello nazionale, e riscuote un sempre più evidente successo anche all'estero. Prodotto seguendo antiche tecniche, derivate dalla viticoltura tradizionale della Puglia, il rosato di Primitivo è un vino versatile, che si presta ai più svariati abbinamenti e in grado di emozionare anche a chi non è un appassionato del vino rosato.

VITIGNO: Primitivo

DENOMINAZIONE: Puglia IGP

ZONA DI PRODUZIONE: zona rurale di Manduria e Sava, in provincia di Taranto.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

TERRENO: medio impasto

DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA: 4500 piante per ettaro e 2,5 kg di uva per pianta

VENDEMMIA: La raccolta manuale, generalmente nell'ultima decade di agosto, viene effettuata alle prime ore dell'alba e i grappoli trasportati rapidamente in cantina, evitando il caldo afoso delle giornate salentine che ha un impatto negativo sulla freschezza e aromaticità naturale dell'uva.

VINIFICAZIONE: dopo la pigiatura avviene una breve macerazione a freddo di 5-6 ore, sufficiente per estrarre i delicati profumi e sapori del vino rosato, seguita da una pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata di 15-16 °C.

MATURAZIONE: 3 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

APPORTO CALORICO: 87,5 kcal/100 ml

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosa mediamente intenso con riflessi violacei; profumo fragrante con sentori di fiori e frutti rossi, ciliegia e lampone; gusto rotondo e armonico, con una giusta acidità e un finale piacevole e fruttato.

SERVIZIO: 8-10 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: antipasti, minestre, crostacei e formaggi freschi dai sapori delicati; pasta a base di verdure e carni bianche; friselle salentine.

