

PRIMITIVO DEL SALENTO
ROSATO
INDICAZIONE
GEOGRAFICA PROTETTA
PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION

PRIMA GOCCIA



Nella realizzazione di questo rosato è stata adottata la particolare tecnica di Vinificazione che consente di estrarre il primo mosto, la prima spremitura, la Prima Goccia.

I PREMI:
Concorso Rosati d'Italia 2014: Gran Menzione

Varietà delle uve:
Primitivo.

Zona di produzione:
Comprensorio delle provincie di Taranto e Brindisi.

Periodo di vendemmia:
Seconda decade di agosto

Grado alcolico:
Alcol svolto: 13,00% vol.

Affinamento:
Acciaio e bottiglia

Caratteristiche organolettiche:
Colore rosa intenso; gradazioni olfattive di rosa, violetta e ciliegie; la pregevole freschezza gustativa ben supporta l'elevata alcolicità, con un finale piacevolmente sapido

Abbinamenti:
Tagliere di salumi, pasta corta con cozze al sugo rosso, triglie al guazzetto, zuppa di pesce, carpaccio di tonno, baccalà mantecato, seppie ripiene.

Grape variety:
Primitivo

Production zone:
Districts in the provinces of Taranto and Brindisi.

Harvest:
Second ten days in August.

Alcohol by volume:
13%

Aging:
Steel and bottles

Organoleptic characteristics:
Intense rosé with notes of roses, violets and cherries, appealing freshness to the palate supported well by elevated alcohol level bringing a gratifyingly flavourful finale.

Pairing:
Cured meats, short pasta with mussels in red sauces, stewed red mullet al guazzetto, fish soups, carpaccio of tuna, Venetian salted cod puréed, stuffed cuttlefish.

