



PRODUTTORI DI MANDURIA

Maestri in Primitivo

aka

Salento I.G.P. Primitivo Rosato



Vitigno: Primitivo 100%

Zona di produzione: Manduria

Età dei vigneti: 20 - 40 anni

Caratteristiche del suolo: calcareo tufaceo, medio impasto

Sistemi di allevamento: spalliera

Epoca di vendemmia: fine agosto

Resa media di uva per ettaro: 90 ql

Vinificazione: macerazione pellicolare (8-12 ore) e fermentazione a temperatura controllata (18°C)

Affinamento: acciaio inox e bottiglia

Gradazione alcolica: 13% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosa corallo intenso, brillante e luminoso, anticipa la buona struttura del vino.

Profumo: accattivante al naso, con note intense di ciliegie fresche, melagrana, mela rossa, fragoline di bosco e lampone, accompagnate da piacevoli note di corteccia di china.

Sapore: succoso e fresco al palato, ben strutturato, croccante, sapido, in fondo tanta succosa acidità, finale lungo.

Temperatura di servizio: 10° - 12° C.

