



PRODUTTORI DI MANDURIA

Maestri in Primitivo



aka

Salento Igt Primitivo Rosato

Vitigno: Primitivo 100%

Età dei vigneti: 20 - 40 anni

Sistemi di allevamento: spalliera

Epoca di vendemmia: fine agosto

Resa media di uva per ettaro: 100 ql

Vinificazione: macerazione pellicolare (6-8 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, arricchite da piacevoli sbuffi minerali.

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

Abbinamenti consigliati: risotto alla pescatora, gnocchi porro e gamberi, salmone grigliato con salsa al prezzemolo.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C.

