



LINIE SELEZIONE

CURTIRUSSI PRIMITIVO ROSATO

Aus dem kräftigen Gewand des Primitivo entspringt eine süße und duftende Liebkosung.

QUALITÄTSBEZEICHNUNG

Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

PRODUKTIONSZONE

Salento (Provinzen Lecce, Brindisi und Taranto).

ALTER DER REBKULTUREN

10 Jahre.

BODENBESCHAFFENHEIT

Tonig - Kalkig.

REBEN ERZIEHUNGSSYSTEM

Spalier.

REBSORTE

100% Primitivo.

WEINSTÖCKE PRO HEKTAR

6000

TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR

90 q.li.

WEINAUSBEUTE PRO 100

KILOGRAMM TRAUBEN

40 Liter.

LINIE SELEZIONE / CURTIRUSSI PRIMITIVO ROSATO

LESEPERIODE

Zweites Septemberdrittel.

VINIFIKATION

Weiche Pressung, ein paar Stunden Gärung auf den Häuten unter ständiger Kontrolle der Fermentationstemperatur.

AUSBAU

5 Monate in Edelstahlbehältern.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Zartes und leuchtendes Rosé; nachhaltige Aromen mit Kirsch- und Erdbeernoten; frischer und intensiver Geschmack, angenehm säuerlich, gut ausgewogen.

SERVIEREMPFEHLUNG

Meeresfrüchte und Krebstiere, Pasta und Risotto, weißes Fleisch, Weichkäse, Aperitifs und Vorspeisen.

OPTIMALE LAGERTEMPERATUR: 16 °C

OPTIMALE TRINKTEMPERATUR: 8 - 10 °C

ALKOHOL (% VOL): 12,5%

GESAMTSÄURE (G/L): 6,2

FLÜCHTIGE SÄURE (G/L): 0,25

SO₂ (MG/LT): 70

PH: 3,25

RESTZUCKER (G/L): 2,5

VERFÜGBARES FORMAT: 0.75 LT.