

CURTIRUSSI PRIMITIVO ROSATO

MOCAVERO®



QUALITÄTSBEZEICHNUNG

Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta

PRODUKTIONSZONE

Salento (Provinzen Brindisi, Lecce und Taranto)

ALTER DER REBKULTUREN

10 Jahre

BODENBESCHAFFENHEIT

Tonig - Sandig

REBENERZIEHUNGSSYSTEM

Spalier

REBSORTE

100% Primitivo

WEINSTÖCKE PRO HEKTAR

6.000

TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR

9.000 kg

WEINAUSBEUTE PRO 100 KILOGRAMM TRAUBEN

40 l

LESEPERIODE

Zweites Septemderdrittel

VINIFIKATION

Weiche Pressung, 12 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.

OPTIMALE TRINKTEMPERATUR

9 - 11° C

ALKOHOL (% VOL)

12,5

GESAMTSÄURE (G/L)

6,2

FLÜCHTIGE SÄURE (G/L)

0,25

SO₂ (MG/L)

70

PH

3,25

RESTZUCKER (G/L)

2,5