



LINEA SELEZIONE

CURTIRUSSI PRIMITIVO ROSATO

Dalla forte corazza del Primitivo si sprigiona una carezza dolce e profumata.

DENOMINAZIONE

Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

ZONA DI PRODUZIONE

Salento (provincia di Lecce, Brindisi e Taranto).

ETÀ DEI VIGNETI

10 anni.

CARATTERISTICHE SUOLO

Argilloso - Calcereo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera.

VARIETÀ DELL'UVA

100% Primitivo.

CEPPI PER ETTARO

6000

RESA DI UVA PER ETTARO

90 q.li.

RESA DI VINO PER Q.LE UVA

40 litri.

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda decade di settembre.

LINEA SELEZIONE / CURTIRUSSI PRIMITIVO ROSATO

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, poche ore di macerazione con le bucce, temperatura di fermentazione controllata.

AFFINAMENTO VINO

Cinque mesi in serbatoi d'acciaio.

ESAME ORGANOLETTICO

Alla vista un rosa tenue e brillante, profumi persistenti con prevalenza di ciliegia e fragola, gusto fresco e intenso, piacevolmente acidulo, ben equilibrato.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Frutti di mare e crostacei, pasta e risotti, carni bianche, formaggi morbidi, aperitivi e antipasti.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 16 °C

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

GR. ALCOOL% VOL.: 12,5%

AC. TOTALE (GR/LT): 6,2

AC. VOLATILE (GR/LT): 0,25

SO₂ (MG/LT): 70

pH: 3,25

ZUCCHERI (GR/LT): 2,5

FORMATI DISPONIBILI: 0.75 LT.