

# CURTIRUSSI PRIMITIVO ROSATO

MOCAVERO®



## DENOMINAZIONE

Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta

## ZONA DI PRODUZIONE

Il Salento comprende i territori amministrativi delle province di Brindisi, Lecce e Taranto.

## ETÀ DEI VIGNETI

10 anni

## CARATTERISTICHE SUOLO

Argilloso - Calcareo

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera

## VARIETÀ DELL'UVA

100% Primitivo

## CEPPI PER ETTARO

6.000

## RESA DI UVA PER ETTARO

90 q.li

## RESA DI VINO PER Q.LE UVA

40 litri

## EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda decade di settembre

## VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, 12 ore di macerazione con le bucce, temperatura di fermentazione controllata.

## AFFINAMENTO VINO

Cinque mesi in serbatoi d'acciaio.

## ESAME ORGANOLETTICO

Alla vista un rose 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.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

9-11° 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