



NOTTE ROSSA

Scheda descrittiva

Primitivo Rosato Salento IGP

Tipologia Rosato

Denominazione Salento IGP

Vitigno Primitivo

Zona di produzione

Salento, Puglia, a circa 100 m slm. L'area è caratterizzata da somme termiche elevate e piovosità medio-bassa. Terreno a medio impasto, poco profondo e con buona presenza di scheletro

Coltivazione Spalliera, 4.500 viti per ettaro

Epoca di vendemmia Prima settimana di settembre

Vinificazione e affinamento

Svinatura parziale del mosto di uve Primitivo dopo macerazione di qualche ora, successiva fermentazione in bianco. Affinamento in acciaio

Caratteristiche organolettiche

Rosa tenue, profumo intenso di macchia mediterranea, con sentori di ciliegia e lampone. Al palato è fresco e minerale, elegante ed equilibrato

Abbinamenti

Antipasti all'italiana, zuppe e brodetti di pesce, pesce al cartoccio o al forno, formaggi a pasta semidura anche mediamente stagionati

Temperatura di servizio 10-12°C