

PRIMITIVO DEL SALENTO ROSATO

Indicazione Geografica Protetta
Protected Geografic Indication

PRIMA GOCCIA

Nella realizzazione di questo rosato è stata adottata la particolare tecnica di Vinificazione che consente di estrarre il primo mosto, la prima spremitura, la Prima Goccia.



Varietà delle uve:
Primitivo

Grapes Variety:
Primitivo

Zona di produzione:
Comprensorio delle province
di Taranto e Brindisi

Production zone:
Districts in the provinces
of Taranto and Brindisi

Periodo di vendemmia:
Seconda decade di agosto

Harvest:
Second ten days in August

Grado alcolico:
Alcol svolto: 13% vol.

Alcohol by volume:
13%

Affinamento:
Acciaio e bottiglia

Aging:
Steel and bottles

Esame visivo:
Colore rosa intenso

Visual examination:
Intense rosé

Esame olfattivo:
Gradazioni olfattive di rosa, violetta e ciliegie

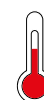
Olfactory test:
Roses, violets and cherries

Esame gustativo:
Pregevole freschezza gustativa che ben
supporta l'elevata alcolicità, con un finale
piacevolmente sapido

Taste test:
Appealing freshness to the palate
supported well by elevated alcohol level
bringing a gratifyingly flavourful finale

Abbinamenti:
Tagliere di salumi,
pasta corta con cozze al sugo rosso,
triglie al guazzetto, zuppa di pesce,
carpaccio di tonno, baccalà mantecato,
seppie ripiene

Pairings:
Cured meats,
short pasta with mussels in red sauces,
stewed red mullet al guazzetto,
fish soups, carpaccio of tuna,
Venetian salted cod puréed, stuffed cuttlefish



10-12° C

I PREMI

Concorso Rosati d'Italia 2014
Gran Menzione


CANTOLIO
Cantine del Primitivo di Manduria