

SALENTO PRIMITIVO ROSATO

Indicazione Geografica Protetta
Protected Geografic Indication

RA.RO.

Il Rosato Raro (RA.RO.) viene prodotto esclusivamente dalla vinificazione dei racemi di Primitivo, infatti il Primitivo se cimato in primavera sviluppa sui tralci secondari denominati “femminelle” alcuni piccoli grappoli chiamati appunto “racemi”, maturano circa 20/30 giorni dopo la vendemmia del frutto principale. Questo fa sì che nei vigneti di Primitivo si possano ottenere due distinte vendemmie, la prima in agosto/metà settembre, la seconda tra la fine di settembre e rimi ottobre.



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:
13,5% vol.

Alcohol by volume:
13,5%

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

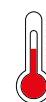
Olfactory test:
Roses, violets and cherries

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



13-14° C