

ATTANASIO

Salento i.g.p.
Primitivo Rosato 2014



SCHEDA TECNICA

GRAD. ALC.: 14% vol.
UVE: primitivo 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
alberello
RESA PER ETTARO: 40 hl.
ETA' DEL VIGNETO: 40 anni
TIPOLOGIA DI RACCOLTA:
manuale, in cassette
EPOCA DI VENDEMMIA: fine
agosto
AFFINAMENTO: 7 mesi in acciaio
ACCOSTAMENTI: legumi,
crostacei, salumi.
NUMERO BOTTIGLIE: 6.000
CAPACITA' BOTTIGLIA: 0,750 lt.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C.

Il colore appare rosa cerasuolo acceso. Il profumo è intenso, fragrante, ampio, di rosa e mora selvatica. Al gusto il vino si presenta fresco, sapido e bilanciato da note fruttate e di agrumi. La vendemmia delle uve è iniziata nella prima settimana di settembre. Il procedimento di vinificazione si è compiuto nell'arco di 10 ore dalla vendemmia. La fermentazione si è svolta a basse temperature.