

ATTANASIO

Salento i.g.p.
Primitivo Rosato 2016



SCHEDA TECNICA

GRAD. ALC.: 15,5% 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: 4.000
CAPACITA' BOTTIGLIA: 0,750 lt.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C.

Il colore si mostra rosa. Il profumo è intenso, fragrante, ampio, di mora selvatica e fragola. Al gusto il vino si presenta fresco, sapido e bilanciato da note fruttate. La vendemmia delle uve è iniziata nella seconda settimana di settembre. Il procedimento di macerazione dei grappoli si è compiuto nell'arco delle 10 ore dalla raccolta. La fermentazione si è svolta a basse temperature per circa 20 giorni.