

# ATTANASIO

Salento i.g.p.  
Primitivo Rosato 2017



## 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: 5.000  
CAPACITA' BOTTIGLIA: 0,750 lt.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C.

Il colore si mostra rosa chiaro intenso. Il profumo è fragrante, ampio, di mora selvatica, pera e agrumi. Al gusto il vino si presenta fresco, sapido e bilanciato da note fruttate. La vendemmia delle uve è iniziata nella seconda settimana di agosto. 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.