

ATTANASIO

Salento i.g.p.
Primitivo Rosato 2013



SCHEDA TECNICA

GRAD. ALC.: 15% 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: 2.000

CAPACITA' BOTTIGLIA: 0,750 lt.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C.

Il colore appare rosa cerasuolo con riflessi viola. Il profumo è intenso, fragrante, ampio, di frutti di bosco e melone. Al gusto il vino si presenta fresco, sapido e bilanciato da note fruttate e di frutta candita. La vendemmia delle uve è iniziata nell'ultima settimana di agosto. Il procedimento di vinificazione si è svolto nell'arco di 10 ore e a basse temperature.