



NOME DEL VINO: “Rose del Sud”

TIPOLOGIA: Vino I.G.P. Salento Primitivo

VITIGNO: Primitivo

GRADAZIONE ALCOLOMETRICA: 14,5% Vol.;

ANNATA: 2017

ZONA DI PRODUZIONE: agro di Manduria

DENSITA' DI IMPIANTO: 4000 ceppi per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

ETA' DEL VIGNETO: 10 anni

RESA PER ETTARO: 60 quintali d'uva

RESA IN VINO: 30 litri per quintale d'uva

EPOCA DI RACCOLTA: terza decade di agosto

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: diraspatura dei grappoli con rottura parziale degli acini. Sosta del pigiato per 12 ore in contenitori di acciaio; recupero del primo fiore per sgrondo statico ed avvio della fermentazione alcolica con lieviti selezionati. Fermentazione per circa venti giorni a temperatura controllata di 14°C. Travaso e maturazione del vino nuovo su fecce sottili, con periodici batonage, per circa 4 mesi. Filtrazione, imbottigliamento e riposo per qualche mese in bottiglia prima dell'immissione al consumo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-14 °C

“Rose del Sud” è un vino dal colore corallo intenso. All'olfatto esprime i tratti tipici del vitigno con sentori floreali e di frutti freschi mediterranei.

Il palato è appagato da una buona acidità supportata da un'evidente morbidezza. L'abbondante presenza di glicerina lo rende corposo e avvolgente mitigandone la sostenuta alcolicità. Fresco e persistente nelle sue note gusto-olfattive invita a sorseggiarlo a tutto pasto in tutte le stagioni dell'anno.