THE WINE OF THE CHAMPIONS
FABIO CORDELLA CANTINE
Viticoltori dal 1911

32 VINCENT CANDELA

PRIMITIVO ROSATO SALENTO I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:
Un Primitivo che si presenta alla vista con un abito rosa corallo e un naso complesso e dinamico, con note di melagrana, mirtillo e bergamotto, arricchite da una velatura floreale di carcadè. Questo vino offre una buona intensità e mineralità, con una progressione che si sviluppa su una matrice sapida e iodata.

Vitigni:
Primitivo.

Vigneto:
Alberello pugliese.

Periodo di raccolta dell'uva:
Fine agosto, inizio settembre.

Modalità di raccolta:
Raccolta a mano, con un'attenta selezione dei grappoli e immediato trasporto in cantina.

Vinificazione:
Gli acini di primitivo vengono spremuti dolcemente e lasciati a contatto con il mosto per 4-5 ore, tempo sufficiente per ottenere la giusta tonalità di rosa del prodotto finale. Durante la fermentazione, la temperatura viene mantenuta tra i 18 e i 20 gradi Celsius.

Affinamento:
In vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 6 mesi.

Gradazione alcolica:
13% Vol.

THE WINE OF THE CHAMPIONS ITALIA
www.thewineofthechampions.it · info@ thewineofthechampions.it