

MARCO
MATERAZZI
23

SALENTO PRIMITIVO ROSATO I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

Il colore è un cerasuolo brillante, che anticipa una personalità vivace e solare. All'olfatto si apre con intensità e articolazione: spiccano note agrumate di arancia rossa e bergamotto, seguite da cenni di ciliegia e liquirizia che aggiunge profondità. L'assaggio è dinamico e generoso, sostenuto da una trama sapida che ne esalta il carattere. Il finale è lunghissimo.

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 2-3 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.

