

John Terry 26°

SALENTO ROSATO PRIMITIVO I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosa chiaro, delicato e trasparente. Il naso è teso e vivace, con note di visciole e arancia amara. In bocca il sorso è grintoso e dinamico, con una scia citrina e agrumata che attraversa il centro bocca, prima di chiudere su una progressione sapida e asciutta.

Vitigni:

Primitivo.

Vigneto:

Alberello pugliese.

Periodo di raccolta dell'uva:

Fine settembre, inizio ottobre.

Modalità di raccolta:

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

Vinificazione:

Le uve Primitivo vengono spremute in modo soffice e lasciate a contatto con il mosto per 30-40 minuti, tempo sufficiente per ottenere il colore buccia di cipolla 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.

