



ASTERI

Un elegante rosato da uve Primitivo

Tipologia	IGT Salento
Zona di Produzione	Laghi Alimini-Otranto (Lecce)
Colore	Rosato
Uve	Primitivo 100%
Terreno	Argilloso/sabbioso
Altitudine	3m slm
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Ceppi per ettaro	4140
Resa per ettaro in quintali	70/80 q
Epoca vendemmia	Prima decade di Settembre
Vinificazione	Acciaio
Macerazione	5 ore
Fermentazione	temperatura controllata a 16 °C
Affinamento	in acciaio e bottiglia
Temperatura di servizio	8 - 10 °C

È un rosato composto da sole uve di Primitivo vendemmiate a mano nel corso della prima decade di Settembre che beneficiano della costante presenza dei venti marini che soffiano dal Canale di Otranto. Il profumo è fresco, estivo, con sentori di macchia mediterranea. Al naso si percepiscono delicati sentori di rosa, frutti di bosco e pompelmo rosa. Al palato è elegante ed equilibrato, di pronta beva. Indicato con antipasti saporiti, frittture, zuppe di mare, carni bianche e formaggi freschi.