

ASTERI

PREMI
ERICONOSCIMENTI



I.G.T. SALENTO
PRIMITIVO ROSATO - BIOLOGICO



Terreno: Argilloso/sabbioso
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Ceppi per ettaro: 4140
Resa per ettaro: 80/90 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. Il profumo è fresco, estivo, con sentori di macchia mediterranea. Al palato è elegante ed equilibrato, di pronta beva. Indicato con antipasti saporiti, frittiture, zuppe di mare, e carni bianche.

Soil: Clayey/Sandy
Plant breeding system: Spurred Cordon
Logs per hectare: 4140
Yield per hectare of grapes: 80/90 q
Grape harvest: First ten days of September
Vinification: Steel
Maceration: 5 hours
Fermentation: Controlled temperature 16° C
Aging: In stainless steel and bottle
Serving Temperature: 8 - 10° C

*It is a rosé wine made only from Primitivo grapes harvested by hand during the first ten days of September.
The scent is fresh, summery, with hints of Mediterranean scrub.
On the palate it is elegant and balanced, ready to drink.
Recommended with savory appetizers, fries, seafood soups and white meats.*