



MASSERIA BORGO DEI
TRULLI



Primitivo Salento

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
ROSATO

VARIETÀ:

100% Primitivo

ZONA DI PROVENIENZA:

Le uve di questo Primitivo sono selezionate da vigneti a bassa resa situati in Salento.

DENSITÀ E ETÀ IMPIANTO:

Le viti sono allevate a Guyot e hanno un'età media di 25-30 anni. La densità di impianto è di circa 4.000 piante per ettaro.

RACCOLTA:

Raccolta manuale a fine agosto.

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono diraspate, pigiate delicatamente e raffreddate a 10° C. Vengono poi lasciate a macerare sulle bucce per circa 8 ore, dando al mosto una tonalità rosa pallido. Il mosto viene quindi estratto dalle bucce, posto in vasche di fermentazione in acciaio inossidabile e lasciato riposare per 36 ore. La fermentazione avviene con lieviti selezionati a temperatura controllata di 14-16° C e dura circa 10 giorni.

Il vino viene lasciato sui propri lieviti in vasche di acciaio per tre mesi al fine di massimizzare l'estrazione di aromi complessi.

GRADAZIONE ALCOLICA:

12.5%

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Un delicato colore rosa che ricorda la madreperla e le peonie. Questo vino esprime note e profumi di fragola, frutto della passione, melone e zagara.

Al palato è pieno, fresco e croccante, con una buona acidità e una sensazione persistente di agrumi e minerali. Il finale è lungo e pulito. Da gustare da solo, come aperitivo o con pesce, frutti di mare o pollame.