



ROSELLE
Primitivo di Manduria
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

VARIETÀ:
100% Primitivo

ZONA DI PROVENIENZA:
Le uve Primitivo sono accuratamente selezionate da vigneti a bassa resa nel comune di Maruggio, in località Roselle.

DENSITÀ ED ETÀ IMPIANTO:
Le viti sono allevate ad "Alberello Pugliese". La densità di impianto è di circa 5.500 piante per ettaro, con una resa media di 1,8 kg per pianta. Le piante hanno un'età media di 25 - 35 anni.

RACCOLTA:
Attenta raccolta manuale a fine agosto.

VINIFICAZIONE:
Dopo la diraspatura, le uve non vengono pigiate. Questo permette alle uve di rimanere intatte e ottimizzando l'estrazione del colore. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata di 23-25°C per 8-10 giorni.
Durante la fermentazione vengono effettuati frequenti rimontaggi e delestage per conseguire una delicata estrazione di aromi e tannini soffici. Dopo la svinatura, viene indotta la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO:
Dopo la fermentazione malolattica il vino viene travasato e il 40% è collocato in barriques nuove di rovere francese ed americano per 8 mesi. Il restante 60% viene messo in tank di acciaio inox a temperatura controllata di 18°C

NOTE DI DEGUSTAZIONE:
Questo vino di colore viola intenso ha un profumo persistente di ribes e more mature. In bocca è esplosivo - aromi di frutta matura che si mescolano con un leggero sentore erbaceo per una potente esplosione di sapore che dura a lungo. Il finale di questo vino è sorprendentemente lungo, con note di prugna e spezie.
Perfetto con carni rosse alla griglia e primi piatti saporiti.

