

CANTINA SAN DONACI



PASSO LUNGO PUGLIA *Indicazione Geografica Protetta* **ROSATO**

DENOMINAZIONE

Passo Lungo Rosato I.G.P.

VITIGNI

Primitivo 100%

GRADAZIONE ALCOLICA

12 % vol.

ZONA DI PRODUZIONE

Puglia

COMPOSIZIONE TERRENO

Argilloso di medio impasto

SISTEMA ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITA' IMPIANTO

4000 - 5000 ceppi per ettaro

RESA PER ETTARO

q.li 100- 120

VINIFICAZIONE

Tradizionale, per contatto pellicolare (alzata di cappello) il mosto sosta sulle vinacce per 10-12 ore, poi viene separato dalle vinacce ottenendo così il 40% del prodotto.

AFFINAMENTO

Acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosa salmone con riflessi ramati. I profumi al naso richiamano sentori fruttati di ciliegia, fragola e melograno e tipiche note mediterranee del territorio. La struttura, è decisamente fresca, sapida, fragrante e pulita. Il gusto, è equilibrato con elegante persistenza

TEMPERATURA DEGUSTAZIONE

10 - 12° C

ABBINAMENTI

Ideale per antipasti, formaggi teneri, pesce e crostacei, carni bianche, risotti

FORMATI

750 ml



Via Mesagne, 62 -72025 San Donaci (Br)
Tel. +39 0831.681085- Fax +39 0831. 681839
www.cantinasandonaci.eu
info@cantinasandonaci.eu