

CANTINA SAN DONACI



ASSINA

Indicazione Geografica Protetta
PRIMITIVO

DENOMINAZIONE

Rosato Primitivo IGP Puglia

VITIGNI

Primitivo 100%

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% vol.

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Brindisi e Lecce

COMPOSIZIONE TERRENO

Calcareo-Argilloso

SISTEMA ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

DENSITA' IMPIANTO

4000 – 5000 ceppi per ettaro

RESA PER ETTARO

q.li 120 – 150

VINIFICAZIONE

In rosato con termo condizionamento del processo fermentativo

AFFINAMENTO

Acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosa tenue.

I profumi richiamano sentori fruttati di ciliegia, fragola e melograno e tipiche note mediterranee del territorio.

Decisamente fresco, sapido.

Il gusto, è equilibrato con elegante persistenza

TEMPERATURA DI 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