



PAOLOLEO

## VARIETALI PRIMITIVO ROSATO

**VITIGNO:** Primitivo

**DENOMINAZIONE:** Puglia IGP

**ZONA DI PRODUZIONE:** Zona rurale di Manduria e Sava, in provincia di Taranto.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato

**TERRENO:** Medio impasto

**DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA:** 4500 piante per ettaro e 2,5 kg di uva per pianta

**VENDEMMIA:** La raccolta avviene manualmente, generalmente nell'ultima decade di agosto.

Alle prime ore del mattino i grappoli vengono raccolti e trasportati con particolare celerità in cantina evitando, così, il caldo afoso delle giornate salentine

**VINIFICAZIONE:** Dopo la raccolta l'uva viene pigiata e sosta in una breve macerazione a freddo di 5-6 ore. L'estrazione di delicati sentori e sapori del vino rosato diventano una priorità assoluta prima della pressatura soffice. La fermentazione segue a temperatura controllata di 15-16° C

**MATURAZIONE:** 3 mesi in acciaio

**VOL. %:** 12,5° alc.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Color rosa cerasuolo dai riflessi luminosi. All'olfatto ricorda croccanti sentori di fiori e frutti rossi come ciliegie e lamponi ad inizio maturazione. Dal sorso morbido propone un calibrata freschezza che riporta ad un finale piacevole e dal frutto evidente.

**SERVIZIO:** si consiglia a 10-12°C in ampi calici che ne favoriscano la massima espressione olfattiva

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Un rosato come può esserlo il Primitivo diventa un tocco di pregiata rusticità se abbinato con le tipiche friselline del salento. I pomodorini rossi e ben maturi, conditi con del buon olio extra-vergine pugliese, esaltano l'aromaticità di un piatto semplice quanto gustoso. Crocchette di salmone e patate, verdure in pastella ed aperitivi misti sono un piacere unico dei sensi. Un buon primo piatto? Trofiette mare e monti con pomodorino, gamberetti e funghi sono l'esaltazione della cucina mediterranea.



Varietali

75 cl | 37,5 cl

