



PRODUTTORI DI MANDURIA

Maestri in Primitivo

aka

Salento I.G.P. Primitivo Rosato



Rebsorte: Primitivo 100%

Aanbauegebiet: Manduria

Alter der Weinberge: 20 – 40 Jahre

Bodencharakteristik: Tuffstein und Kalkboden

Anbauart: Spalier

Traubenlese: ende August

Produktion pro Hektar: 90 Zenter

Weinbereitung: Die Trauben werden sanft gepresst und temperaturgesteuerte Gärung

Ausbau: in Edelstahltanks

Alkoholgehalt: 13 % Vol.

ORGANOLEPTISCHEN EIGENSCHAFTEN

Farbe: Intensives Korallenrosa, strukturvoller Roséwein mit deutlicher und geschmacksintensiver Eintritt am Gaumen.

Nase: fruchtigen Duft, von Granatapfel, roten Waldfrüchte und Himbeeren.

Gaumen: trocken, angenehmes Gefühl an Wärme, ausgleichende Frische und Rundheit, Langanhaltendes Finale.

Trinktemperatur: 10° - 12 C°.

