

Villa MOTTURA



PRIMITIVO ROSATO

Marchio	Villa Mottura
Vino	Salento Primitivo Rosato
Classificazione	Indicazione Geografica Tipica
Zona produzione	Salento
Tipologia terreno	In prevalenza franco-argilloso
Sistema coltivazione	Controspalliera
Resa q.li per ettaro	100 circa
Vitigni utilizzati	Primitivo
Clima	Inverni miti con primavera asciutti ed estati calde
Vendemmia	Solitamente alla fine di agosto
Tecnica vinificazione	Pressatura soffice. Chiarifica statica pre-fermentativa a freddo. Inoculo del mosto limpido per l'avvio della fermentazione alcolica, condotta a temperatura controllata di 15-16° C per 10-12 giorni. Conservazione del prodotto in acciaio a temperatura controllata
Affinamento	In acciaio e bottiglia
Colore	Rosa tenue
Profumo	Elegante, petali di rosa e piccoli frutti rossi
Gusto	Fresco, armonico, equilibrato
Tenore alcolico	12,5% vol
Abbinamento ai cibi	Aperitivi e piatti a base di pesce
Temperatura servizio	12-14° C
Bicchieri consigliato	Calice a stelo medio
Conservazione	Temperatura ambiente 18° C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia verticale
Durata	18 - 24 mesi