



MOTTURA



SALENTO IGT PRIMITIVO ROSATO

Marchio	Mottura
Vino	Primitivo Salento Rosato
Classificazione	Indicazione Geografica Tipica
Zona produzione	Salento
Tipologia terreno	Franco-argilloso
Sistema coltivazione	Controspalliera
Resa q.li per ettaro	100 circa
Vitigni utilizzati	Primitivo
Clima	Inverni miti con primavere asciutte ed estati calde
Vendemmia	Solitamente nella prima decade di settembre
Tecnica vinificazione	Pressatura soffice a bassa resa in mosto fiore e fermentazione alcolica per 10-12 giorni a temperatura controllata di 15-16° C. Conservazione del prodotto in cantina a temperatura controllata e batonnage
Affinamento	In acciaio
Colore	Rosa tenue
Profumo	Elegante, petali di rosa e piccoli frutti rossi
Gusto	Giustamente acido, fresco, armonico
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 mesi