



MOTTURA



SALENTO IGT PRIMITIVO ROSATO

Marchio	Mottura
Vino	Primitivo Salento Rosato
Riconoscimento	Indicazione Geografica Tipica
Zona Produzione	Salento
Tip.Terreno	Franco-argilloso
Sistema Coltivazione	Controspalliera
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
Colore	Rosa tenue
Profumo	Elegante, petali di rosa e piccoli frutti rossi
Gusto	Giustamente acido, fresco, armonico
Tenore alcolico	12,50% Vol
Abbinamento ai cibi	Aperitivi, piatti a base di pesce
Temperatura servizio	12-14° C
Bicchieri consigliato	Calice a stelo medio
Durata	Solitamente 18 mesi