

# Villa MOTTURA



## SALENTO IGT PRIMITIVO ROSATO

<b>Marchio</b>	Villa Mottura
<b>Vino</b>	Primitivo Salento Rosato
<b>Riconoscimento</b>	Indicazione Geografica Tipica
<b>Zona Produzione</b>	Salento
<b>Tip.Terreno</b>	Franco-argilloso
<b>Sistema Coltivazione</b>	Controspalliera
<b>Vitigni utilizzati</b>	Primitivo
<b>Clima</b>	Inverni miti con primavere asciutte ed estati calde
<b>Vendemmia</b>	Solitamente alla fine di Agosto
<b>Tecnica vinificazione</b>	Pressatura soffice. Chiarifica 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 gg. Conservazione del prodotto in acciaio a temperatura controllata.
<b>Colore</b>	Rosa tenue
<b>Profumo</b>	Elegante, petali di rosa e piccoli frutti rossi
<b>Gusto</b>	Fresco, armonico, equilibrato
<b>Tenore alcolico</b>	12,50% Vol
<b>Abbinamento ai cibi</b>	Aperitivi, piatti a base di pesce, crostacei e zuppe di pesce
<b>Temperatura servizio</b>	12-14° C
<b>Bicchieri consigliato</b>	Calice a stelo medio
<b>Durata</b>	Solitamente 18 mesi