

PRIMITIVO DEL SALENTO IGT

La Rosa del Salice

Questo vino è un bell'esempio di Primitivo moderno, ricco di personalità e carattere. Gran volume al palato, con note dolci. Dal colore rosso rubino intenso. Aromaticamente denota note di confettura di frutta nera (prugna e mirtillo) integrata con leggerissime note floreali di giaggiolo.

VITIGNI 100% Primitivo del Salento.

TERRENO Argilla mista a calcare frantumato.

VENDEMMIA Inizio Settembre.

RESA PER ETTARO 10 tonnellate di uva pari a 70 ettolitri di vino.

VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ed eseguite a temperatura controllata.

EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO 8 mesi in botti di rovere grandi, 4 mesi in acciaio, affinamento in bottiglia prima della vendita

DATI TECNICI Grado alcolico 13,5%vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 18-20°C

ABBINAMENTI Carni alla brace, arrostiti di selvaggina e formaggi piccanti e stagionati.

MASSERIA LA ROSA DEL SALICE, PUGLIA **Puglia**

This wine is a wonderful example of a modern Primitivo, rich in personality and character. Great volume, with some sweet notes on the palate. The colour is an intense ruby red. Notes of black fruit jam (plum and blueberry) with slight floral notes of iris.

VINE VARIETY 100% Primitivo del Salento.

SOIL Clay mixed with crushed limestone

HARVEST At the beginning of September.

YIELD PER HECTARE 10 tons of grapes equal 70 hectoliters of wine.

WINE-MAKING PROCESS Alcoholic and malo-lactic fermentation conducted with innovative techniques and carried out at a controlled temperature.

EVOLUTION / AGEING 8 months in big oak barrels, 4 months in stainless steel.

Refining in bottles before selling.

TECHNICAL FEATURES Alcohol 13.5% by volume.

TASTING TEMPERATURE 18-20 degrees centigrade.

BEST SERVED WITH Meat, feathered game and medium mature cheese.

