

milona

PRIMITIVO ROSATO
SALENTO IGP



DÉNOMINATION

Salento IGP

TYPE

Rosé

CÉPAGE

Primitivo

CULTURE

Espalier, 4 500 vignes par hectare

ZONE DE PRODUCTION

Salento, Pouilles. Les vignobles sont situés environ 100 mètres au-dessus du niveau de la mer, les températures annuelles sont en moyenne élevées et les précipitations sont rares. Le sol est peu profond, il s'agit de terre franche argileuse, et il est caractérisé par une importante présence de squelette

VENDANGE

Première semaine de septembre

VINIFICATION

Décuvage partiel du moût des raisins Primitivo après macération de plusieurs heures suivie par une fermentation en blanc

VIEILLISSEMENT

En acier

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Robe rose pâle, arôme intense de maquis méditerranéen, avec des notes fruitées de cerise et de framboise. En bouche, il est frais, élégant et équilibré

ACCORDS METS ET VIN

Entrées à l'italienne, premiers et seconds plats à base de poisson, flans aux légumes, fromages jeunes ou légèrement affinés

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10-12°C