



IDEA

Rosa di Primitivo Puglia

Indicazione geografica protetta

13%

Alc. Vol.



Primitivo, dal colore rosa.

Pale cherry pink.



Breve criomacerazione e pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata di 15°C-16°C. Affinamento in acciaio con sospensione periodica delle fecce.

Short cryo-maceration of the skins through soft press. Thermo-controlled fermentation at 15°C-16°C. Aged in stainless steel with periodic suspension of lees.



Profumi di piccoli frutti rossi, arricchiti da una bella nota balsamica. Al gusto fresco, con un piacevole finale sapido.

On the nose, aromas of small red fruits, with a balsamic note. On the palate, fresh with a pleasant savory finish.



Da abbinare con tipici piatti pugliesi a base di pesce, o salumi e formaggi freschi.

Perfect with typical Puglia cuisine, fish dishes, or cold cuts and fresh cheese.