

Primitivo Rosato

Salento IGP



Questo vino ha un nome immediato e semplice, come il modo autentico con il quale è stato prodotto. È semplicemente il Primitivo Rosato di Luca Attanasio.

Si chiama semplicemente "Primitivo Rosato" questo vino di Luca Attanasio che un rosato lo è innegabilmente, con il suo meraviglioso colore rosa ciliegia, ma non aspettarti un vino leggero.

Quello di Luca è un rosato forte, con una gradazione di tutto rispetto che varia tra i 14 e i 16° a seconda delle annate.

Ottenuto da uve di Primitivo allevato ad alberello - coltivazione romantica che in cambio di una bassa resa ripaga con una qualità commovente dei grappoli - questo Rosato ha un profumo ricco e intenso, con note floreali e di frutti di bosco e frutta rossa matura.

In bocca si presenta fresco, morbido, sapido ed equilibrato con note fruttate, mediamente persistente.

DATI TECNICI

- Zona di Produzione: Manduria
- Vitigno: Primitivo 100%
- Tipologia: Primitivo rosato
- Allevamento del vigneto: Alberello a chioma libera
- Età del vigneto: 50 anni
- Gradazione alcolica: 14/16% vol. (variabile a seconda dell'annata)
- Vinificazione: Acciaio a temperatura controllata

ABBINAMENTI

Ideale per accompagnare antipasti a base di pesce, crostacei, legumi, carni bianche, formaggi freschi e stagionati, aperitivi rinforzati. Da servire alla temperatura di 10-12° C.