

MACCONE PRIMITIVO ROSATO

Tipologia: IGP Puglia

Gradazione alcolica: 14.5% Vol.

Vitigno: Primitivo di Gioia del Colle 100%

Collocazione geografica del vigneto: Comune di Acquaviva delle Fonti - Adelfia

Tipologia del terreno: argilloso

Sistema di allevamento: alberello età media 60 anni

Resa (uva per ettaro): 40 q.li

Vendemmia: manuale in cassette seguendo le curve di maturazione

Epoca vendemmia: fine Settembre

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata per 10 gg del solo mosto fiore

Maturazione ed affinamento: affinato in acciaio e immesso in commercio sei mesi dopo l'imbottigliamento

Caratteristiche organolettiche: Colore rosa di buona intensità con riflessi viola; profumo intenso con sentori di frutti di bosco; al palato è abbastanza morbido pieno e rotondo

Formato bottiglia: bordolese bianca 75 cl tappo sughero

Abbinamento gastronomico: indicato con antipasti, minestre, carni bianche e formaggi freschi

Bicchiere consigliato: tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente

Temperatura: 12-14° C