



Primitivo Rosato I.G.T. Puglia
Rinomata Cantina Tombacco



Come una lacrima dolce e salata, il Primitivo Rosato racchiude in sé la dolcezza dei frutti della terra e il carattere deciso di un mare spumeggiante. Lo specchio di una regione in perenne equilibrio tra terra e acqua.

Tasting notes

Un vino sorprendente che fonde in sé i profumi della terra e la freschezza del mare. Un incontro di sentori che rivela la vivacità della terra da cui proviene.

Vitigno

100% Primitivo

Vinificazione

uve selezionate e sane a leggero contatto con le bucce, macerazione di un giorno in tini d'acciaio, dopo la fermentazione alcolica, il vino viene travasato in vasche di acciaio dove completa l'affinamento; successivamente, il vino viene travasato in vasca per poi essere imbottigliato e messo in commercio.

Colore

rosato.

Profumo

gradevole e delicato, con aromi di more ed erbe aromatiche.

Sapore

il gusto è delicato ed equilibrato. È persistente al palato con una fresca acidità.

Gradazione alcolica

13% vol.

Temperatura di servizio ottimale

12-14°C

Affinità gastronomiche

un vino ideale con piatti a base di pesce grigliato e zuppe di pesce con pomodoro. È eccellente con la pizza.

Conservazione e invecchiamento

in cantina, a umidità controllata e con una temperatura di 10-12°C. Invecchiamento massimo di 1 anno, si consiglia di berlo giovane.

Confezione

bottiglie borgognotta da 75 cl. scatole da 6.