

# milona

## PRIMITIVO ROSATO SALENTO IGP



### DENOMINAZIONE

*Salento IGP*

### TIPOLOGIA

*Rosato*

### VITIGNO

*Primitivo*

### COLTIVAZIONE

*Spalliera, 4,500 viti per ettaro*

### AREA DI PRODUZIONE

*Salento, Puglia. I vigneti sono collocati a circa 100 metri sul livello del mare, le temperature annuali sono mediamente alte e le precipitazioni scarse. Il suolo è poco profondo, a medio impasto argilloso e caratterizzato da una buona presenza di scheletro*

### VENDEMMIA

*Prima settimana di settembre*

### VINIFICAZIONE

*Svinatura parziale del mosto di uve Primitivo dopo macerazione di qualche ora seguita da fermentazione in bianco*

### AFFINAMENTO

*In acciaio*

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Colore rosa tenue; profumo intenso di macchia mediterranea, con sentori fruttati di ciliegia e lampone. Al palato è fresco, elegante ed equilibrato*

### ABBINAMENTI

*Antipasti all'italiana, primi e secondi a base di pesce, sfornati di verdure, formaggi giovani o leggermente stagionati*

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

*10-12°C*