



SAN MARZANO

Sessantanni Rosé

SALENTO IGP 2023



Tipologia: Rosé

Vitigno: Primitivo

Denominazione: IGP Salento

Coltivazione: Spalliera

Densità d'impianto: 4.500 viti per ettaro

Zona produzione: Viti di Primitivo allevate nelle nostre tenute. A circa 100 m sul livello del mare. L'area è caratterizzata da somme termiche elevate e piovosità medio-bassa

Terreno: Di medio impasto tendenzialmente sabbioso e ricco di scheletro. Mediamente profondo, poroso e drenante

Vendemmia: Manuale, prima e seconda settimana di settembre

Vinificazione: Pressatura soffice con gas inerti e separazione immediata della prima frazione di mosto. Successiva fermentazione in bianco a 16-18°C

Affinamento: Il 30% della massa è affinato per 3 mesi in barrique di rovere francese non tostate, la restante parte riposa in acciaio per minimo 3 mesi

Caratteristiche organolettiche: Rosa tenue, vivace e di bella intensità. Al naso si apre un bouquet di frutti rossi dove predomina la ciliegia croccante, avvolta da una nota fruttata più dolce che ricorda i fiori maturi. Al palato mostra una certa struttura e rotondità. Sapidità e freschezza donano equilibrio al sorso pieno e persistente

Abbinamenti: Compagno ideale di primi e secondi piatti a base di pesce o crostacei. Da abbinare anche a piatti della cucina di terra e vegetariana lievemente strutturati

Servire a: 10-12°C

WINE SHARING BEAUTY

