

## **ROSA DI PRIMITIVO**

Indicazione geografica protetta



13% Alc.



100% Primitivo di Puglia, dal colore rosa cerasuolo. *Medium pink.* 



Breve criomacerazione e pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata di 15°C - 16°C. Affinamento in acciaio con sospensione periodica delle fecce.

Short cryo-maceration of the skin through soft press. Thermo-controlled fermentation at  $15^{\circ}\text{C}$  -  $16^{\circ}\text{C}$ . Aged in stainless steel with periodic suspension of lees.



Profumi di piccoli frutti rossi, arricchiti da una bella nota balsamica. Al gusto fresco, con un piacevole finale sapido.

On the nose, aromas of small red fruit, with a balsamic note. On the palate, fresh with a pleasant saline finish.



Da abbinare con tipici piatti pugliesi a base di pesce, o salumi e formaggi freschi.

Perfect with typical Puglia cuisine, fish dishes, or cold cuts and fresh cheeses.

