

cantine
SANPANCRAZIO

IRIDIS

~ *Primitivo Rosato*

SALENTO · Indicazione Geografica Protetta



- Zona di produzione:** San Pancrazio Salentino, Puglia
Terreno: medio impasto, di natura calcareo-argilloso-silicea
Altitudine: 65 mt. s.l.m.
Sistema di allevamento: spalliera, 4.500 ceppi per ettaro
Età dei vigneti: 25-30 anni
Vitigno: 100% Primitivo
Epoca di vendemmia: prima settimana di Settembre
Resa per ettaro: 100 q.li
Vinificazione: breve macerazione pellicolare per circa 2-3 ore con le bucce per estrarre il giusto colore. Successiva svinatura e raffreddamento a 8°C, segue chiarifica statica per 24 ore. Dopo 24 ore avviene il travaso e poi l'inoculo di lieviti selezionati con fermentazione a 14°C per 10 giorni
Maturazione: acciaio inox
Colore: rosa tenue delicato
Olfatto: intenso e floreale con profumi eleganti di rose e fiori di pesco accompagnate da piacevoli note fruttate di melagrana, melone ed albicocca
Gusto: sorso delicato e vellutato, di acidità perfetta che aggiunge freschezza e succosità alla struttura del vino. Equilibrato al palato con finale persistente
Temperatura di servizio: 8°-10°C
Gradazione alcolica: 12,5 % vol
Abbinamenti consigliati: antipasti, crudité di pesce, sushi, frittture, pasta o risotti di mare e di verdure, piatti internazionali freschi e speziati, carni bianche, pesce al forno, zuppe di pesce, formaggi giovani.

COOPERATIVA PRODUTTORI AGRICOLI s.c.a.
San Pancrazio Salentino (Br) Italia
T. +39 0831 666064 · info@cantinesanpancrazio.it
www.cantinesanpancrazio.it

