

AMETISTA

PRIMITIVO ROSATO IGP PUGLIA

Tipologia vino: **rosato**

Vitigno: **Primitivo**

Annata: **2025**

Zona ubicazione vigneti: **territorio di Acquaviva delle Fonti e Gioia del Colle, Bari-Puglia**

Altitudine: **250- 300 mt sul livello del mare.**

Tipo terreno: **argilloso, calcareo**

Sistema di Allevamento: **Cordone Speronato**

Cepi per ettaro: **4200**

Produzione uva per Ettaro/: **90 q.li/**

Vendemmia: **Raccolta manuale delle uve 1° decade di settembre**

Vinificazione: **diraspatura e pressatura soffice delle uve, breve macerazione sulle bucce con fermentazione a temperature di 15°C**

Affinamento: **in acciaio e 1-2 mesi in bottiglia**

Gradazione Alcolica: **13 % vol**

Caratteristiche Organolettiche: **vino dal colore rosa cerasuolo chiaro, profumo intenso con note di fragola, mora, frutti di bosco e aroma di fiori di arancio; gusto fresco, sapido con note minerali che amplificano un'elegante struttura**

Abbinamenti consigliati: **piatti a base di pesce, carne bianca, cucina vegetariana**

Temperatura di servizio: **5-10°C**

Conservazione: **in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore**

Formato/Size: **0.75 L**

