



Nome	Verace
Denominazione	Rosato Primitivo Puglia IGP
Uve	100% Primitivo
Vigneti	Vigneti selezionati in Puglia
Vinificazione e maturazione	Diraspa-pigiatura delle uve e successiva breve macerazione a fredda e soffice pressatura e selezione del mosto fiore, il quale viene decantato staticamente a freddo a 4 °C per una notte e fermentato alla temperatura controllata di 16-18 °C. Successivamente affina in acciaio per 4 mesi sulle fecce fini
Alcol	12,50% vol.
Residuo zuccherino	4 g/l
Acidità totale	5,80 g/l H2T
Colore	Rosa tenue brillante
Profumo	Al naso persistenti note di ciliegia e pesca con delicati richiami floreali
Sapore	Fresco, equilibrato e lungo nel finale
Abbinamento	Consigliato sia come aperitivo che come accompagnamento di piatti e grigliate a base di pesce e carne magra
Temperatura di servizio	8-10 °C