



**SCHEMA TECNICA VINO
PRIMITIVO ROSATO IGT PUGLIA
"LAMAROSA"**



<i>Tipologia:</i>	Rosato, fermo
<i>Uve:</i>	100% Primitivo DOC Gioia del Colle
<i>Zona di produzione:</i>	Acquaviva delle Fonti
<i>Altitudine:</i>	350 Mt. sul livello del mare
<i>Esposizione :</i>	Sud
<i>Caratteristiche del suolo:</i>	Prevalentemente calcareo con strato di terra rossa a componente ferrosa
<i>Sistema di allevamento:</i>	Cordone speronato
<i>Età del vigneto :</i>	Circa anni 10
<i>Periodo e metodo di vendemmia:</i>	2° settimana di Settembre con raccolta a mano in cassetta
<i>Metodo di lavorazione ed invecchiamento:</i>	Pigiatura, soffice spremitura delle uve e macerazione breve (5/6 ore) in pressa; fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata (15/16 ° per 20 gg) ; affinamento 6 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia;
<i>Gradazione alcolica:</i>	12,5%
<i>Caratteristiche:</i>	Colore rosa di buona intensità con leggeri riflessi violacei; profumo fragrante con note di frutta rossa e decisi sentori di frutti di bosco; equilibrato al gusto con rotondità e sapidità piacevolmente bilanciate; eccellente anche come aperitivo, si accompagna degnamente ad antipasti a base di salumi e formaggi ; ideale in generale per tutti i piatti estivi;



DATA SHEET WINE

PRIMITIVO ROSE IGT PUGLIA

“LAMAROSA”



<i>Type:</i>	Rose, still
<i>Grapes :</i>	100% Primitivo DOC Gioia del Colle
<i>Production area:</i>	Acquaviva delle Fonti
<i>Altitude</i>	350 Mt. above sea level
<i>Exposure :</i>	South
<i>Features of the terrain:</i>	Mainly limestone with a layer of red earth with a iron component
<i>Breeding system:</i>	Spurred cordon
<i>Age of the vineyard :</i>	About 10 years
<i>Period and method of harvest:</i>	2nd week of September with hand-picked in boxes
<i>Processing and aging method:</i>	Crushing, soft pressing of the grapes and maceration short (5/6 hours) in the press; fermentation in tanks of steel at a controlled temperature (15/16 ° for 20 days); refining 6 months in steel and 3 months in bottle;
<i>Alcohol content:</i>	12,5%
<i>Features:</i>	Pink color of good intensity, with light violet reflection; fragrant perfume with notes of red fruit and strong scents of berries; balanced to the taste with roundness and flavor pleasantly balanced; also excellent as an aperitif, it is a worthy accompaniment to cold cuts based appetizers and cheeses; ideal in general for all summer dishes;