

# Villa MOTTURA



## SALENTO IGT PRIMITIVO ROSATO

Marque	Villa Mottura
Vin	Primitivo Salento Rosé
Reconnaissance	Indication Géographique Typique
Zone de production	Salento
Type de terrain	limoneux-limoneux
Système de culture	Contre-espalier
Cépages utilisés	Primitif
Climat	Hivers doux, printemps secs et étés chauds
Récolte	Généralement fin août
Technique de vinification	Pressurage doux. Clarification à froid avant fermentation. Ensemencement du moût clair pour initier la fermentation alcoolique à une température contrôlée de 15-16 °C pendant 10 à 12 jours. Le produit est conservé en cuve inox à température contrôlée.
Couleur	Rose pâle
Parfum	Éléphants, pétales de rose et petits fruits rouges
Goût	Frais, harmonieux, équilibré
Teneur en alcool	12,50 % vol.
Accords culinaires	Entrées, plats de poisson, fruits de mer et soupes de poisson
Température de service	12-14°C
Verre recommandé	Verre à pied moyen
Durée	Habituellement 18 mois