



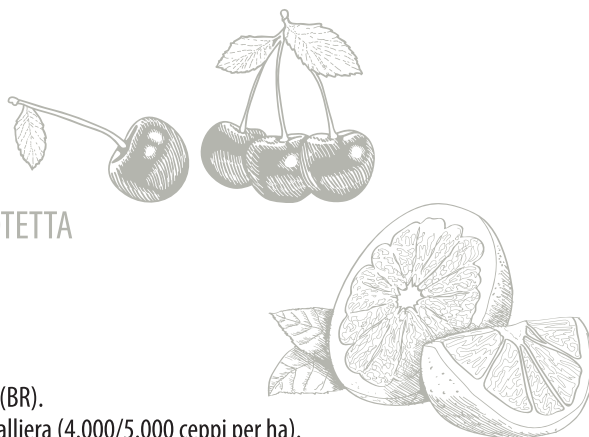
FRANCO RIZZELLO
SELEZIONE

La SELEZIONE

ROSEVO

PRIMITIVO ROSATO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Classificazione: Salento I.G.P. Rosato.

Uve: Primitivo 100%.

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR).

Sistema di allevamento: Alberello e spalliera (4.000/5.000 ceppi per ha).

Epoca di vendemmia: Prima/Seconda decade di Settembre.

Vinificazione: Vendemmia manuale notturna con attenta selezione dei grappoli. Dopo la diraspa-pigiatura macerazione a temperatura di 0-2°C per 8-12 ore del mosto con le bucce e successivamente pressatura soffice. Il mosto fiore viene chiarificato, travasato, si effettua l'inoculo dei lieviti selezionati e fatta avviare la fermentazione che durerà non meno di 20 giorni a una temperatura di 14-16°C.

Affinamento: Terminata la fermentazione viene effettuato il primo travaso e il vino verrà conservato sulle fecce fini nei silos d'acciaio.

Note organolettiche

Colore rosa corallo, al naso è fruttato dove si evidenziano sentori di ciliegia, fragoline di bosco e ribes. Al gusto la frutta rossa e l'arancia regalano al vino una spiccata intensità gustativa che equilibrano la sapidità e la freschezza.

Abbinamenti gastronomici

Piatti a base di pesce, carpaccio di tonno.

Per tradizione: crudo di gamberi rossi di Gallipoli, zuppa di pesce salentina, tiella.

Temperatura di servizio: 12 °C.

Appellation: Salento I.G.P. Rosato.

Varietal composition: Primitivo 100% .

Vineyards location: Cellino San Marco (BR).

Training: Espalier and alberello (4.000/5.000 stumps per ha).

Harvest: Second / third decade of September.

Vinification: Manual night harvesting with a careful selection of the grapes. After crush/destemming, the must is left to macerate with the skins at a cold temperature (0-2°C) for 8-12 hours, then soft pressed. The first-pressing must is clarified and decanted, then the selected yeasts are inoculated and the must ferments for at least 20 days at 14-16°C.

Aging: After fermentation the first racking takes place and the wine is kept on the fine lees and preserved in steel tanks.

Tasting notes

Coral pink colour, fruity smell with hints of cherry, wild strawberries and black currant.

Red fruit and orange give this wine a remarkable intensity, the taste is perfectly balanced between sapidity and freshness

Food pairing

Fish dishes, tuna carpaccio.

According to tradition: According to tradition: raw Gallipoli prawns, Salento fish soup, tiella.

Serving temperature: 12°C.

