

# TORRÆ DEL S A L E™

## PRIMITIVO ROSÉ I.G.T. PUGLIA - BIO

**Cépages:** 100% Primitivo.

**Âge moyen des vignes:** 15 ans.

**Sol:** argileux et calcaire.

**Vendanges:** première moitié de Septembre.

**Vinification:** macération pelliculaire courte pour éviter d'extraire trop de couleur des pellicules, après quoi les raisins subissent un pressurage léger. La fermentation se fait à basse température avec des levures sélectionnées, puis le vin est élevé en inox sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

**Alcool:** 12.5% by vol.

**Sucres résiduels:** 3 grammes par litre.

**Couleur:** rose délicat.

**Nez:** le nez est fin et élégant avec des notes fruitées qui rappellent la cerise, la grenade et la framboise; une légère nuance florale qui rappelle le maquis méditerranéen.

**Bouche:** fraîche, savoureux et persistant.

**Accompagnements:** parfait à l'apéritif, il s'accorde avec les plats à base de poissons cuits et crus, sushis, crustacés.

**Température de service:** 10-12 °C / 50-53 °F.

