



“Rosa di Prato”

Rosato del Salento I.G.P.

Zona di produzione : Sava e zone limitrofe

Vitigno : Primitivo 70% Negroamaro 30%

Sistema di allevamento : Alberello basso

Ceppi per ettaro : C.a. 5000

Uva per ettaro : 100/120 ql.

Resa in vino : 60/70 %

Epoca di vendemmia : Settembre

Raccolta delle uve: Manuale

Lavorazione dell'uva : Pigiatura soffice

Lieviti: Autoctoni

Dati analitici : 12,5 % vol.

Affinamento : Silos di acciaio

Metodologia produttiva

Le uve selezionate di Primitivo e Negroamaro vengono diraspate e pigiate in maniera delicata. La Lacrima di mosto che se ne ricava viene immediatamente separata dalle vinacce.

La fermentazione prosegue con un controllo costante della temperatura. La maturazione avviene in serbatoi di acciaio inox. Prima dell’imbottigliamento il vino viene elevato in barrique di primo passaggio per circa un mese.

Pronto per l’imbottigliamento il vino viene stabilizzato a freddo e imbottigliato a bassa temperatura per non alterarne le sue caratteristiche naturali

