Boccantino

Primitivo Rosé Salento IGT

Vinificazione

Boccantino "Primitivo Salento Rosato" è ottenuto grazie a uvaggi Pugliesi. Dopo la diraspatura le uve vengono delicatamente pressate e lasciate macerare nelle bucce per circa 2 ore per raggiungere il colore rosato tipico di questo vino. La fermentazione è temperatura controllata di circa 14-16°C andando ad utilizzare lieviti selezionati e dura per circa 10 giorni.

Caratteristiche

Rosa elegante con profumo di fragola, frutto della passione, cocomero e arancio. In bocca risulta essere corposo, fresco e nitido con un ottimo livello di acidità. Il finale è lungo e pulito.

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo, con piatti di pesce e molluschi, o semplicemente da solo.

Nero di Troia, Primitivo

Salento, Puglia

14-16 °C

Alcol: 13%
Zuccheri: 12 g/l