

Aurora

La Puglia è terra di grandi rosati che riportano a secoli di civiltà. Aurora è la nostra interpretazione di Primitivo Rosé in abito sgargiante. Il suo è un colloquio intimo con la terra da cui proviene: è profumatissimo, ha gradevolezza da vendere, è gioioso, ricco e succoso.

Vitigno: Primitivo 100%

Denominazione: Igp

Altitudine: 400 m s.l.m.

Esposizione: Sud

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso

Sistema di Conduzione: biologico

Sistema di Allevamento: Guyot

Densità di ceppi per ha: 5.000

Resa: 90 q.li/ha

Anno d'impianto: 2000

Epoca di Vendemmia: inizi di settembre.

Fermentazione: svolta in vasca di acciaio inox a temperatura controllata.

Temperatura di fermentazione: 14/16°C

Durata a contatto con le bucce: 12h

Maturazione: in vasca di acciaio inox per 4 mesi.

Affinamento in bottiglia: almeno 2 mesi

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Capacità di invecchiamento: 3 anni

Note Organolettiche: Color rosa pieno e brillante. Panorama olfattivo solare di carcadè, rosa e ciliegia, seguono percezioni di amarena disidratata e vetiver.

Ha gran gusto, reattivo, fresco-sapido, dalla gradevolissima chiosa fruttata.

Temperatura di servizio: 12°C

Abbinamento: ottimo come aperitivo, è un vero jolly in tavola ed è ideale in qualsiasi momento della giornata.

