

Primitivo 100%



# SELLAIA

## Rosato IGP Puglia

Sellaia è la nostra interpretazione di rosato, un vino che guarda al mondo dei vini bianchi, per prassi produttive e di conseguenza per caratteristiche. Gradazione alcolica non eccessiva, freschezza e una mineralità quasi salina.

<b>VENDEMMIA</b>	Grappoli raccolti a mano, diraspatura entro 4 ore dalla vendemmia, immediata separazione del mosto fiore da tutte le parti solide. Procedimento assimilabile ad una vinificazione in bianco.
<b>FERMENTAZIONE</b>	Circa 12 - 15 giorni
<b>FERMENTAZIONE MALOLATTICA</b>	No
<b>AFFINAMENTO</b>	Affinamento in cisterne di acciaio per circa 6 mesi. Prima dell'imbottigliamento, il vino viene filtrato, segue un breve affinamento in bottiglia di 1 mese prima della vendita.
<b>SOLFITI</b>	~ 60 - 70 mg/L.
<b>POTENZIALE EVOLUTIVO</b>	2 - 3 anni

### Note di degustazione

Colore rosa tenue. Il naso è elegante e molto pulito, sentori floreali dominano, ma anche piccoli richiami a frutti rossi e una certa mineralità già percepibile al naso. Palato verticale ed immediato. Freschezza e sapidità aprono il sorso, i sentori di piccoli frutti rossi sono percepibili anche al palato. Il medio corpo ed un persistenza non eccessiva aumentano la facilità di beva.

### Abbinamenti

Rosato con un corredo aromatico floreale, ma anche dotato di buona struttura e verticalità al palato.

**ABBINAMENTO TECNICO** Tartare di salmone agli agrumi.

**ABBINAMENTO DEL CUORE** Ricci di mare.

**ABBINAMENTO ROCK N' ROLL** Carbonara.

“STORIA DI UN ROSATO DI MURCIA.”



# SELLAIA

## Rosato IGP Puglia



Sellaia is our interpretation of rosé wine, a wine that is inspired by the world of white wines, both for the way of production and for its characteristics. Well balanced alcohol content, good freshness and almost saline minerality.

<b>HARVEST</b>	Hand-picked grapes. The grapes are de-stemmed and lightly pressed within 8 hours of the harvest. Primitivo: harvested in the first week of September. Aglianico: harvested in the second ten days of October.
<b>FERMENTATION</b>	About 12 - 15 days
<b>MALOLACTIC FERMENTATION</b>	No
<b>AGING</b>	Agging takes place in steel tanks at a controlled temperature for about 6 months. Before bottling, the wine is filtered and then the wine rests for another 1 month in the cellar.
<b>SULFITES</b>	~ 60 - 70 mg/l
<b>AGING POTENTIAL</b>	2 - 3 years

### Tasting Notes

Pale pink color. The nose is elegant and extremely clear, the floral notes are dominant, but there are also some hints of small red fruits and such a minerality already perceptible on the nose. On the palate, the wine is clean and vertical. Freshness and flavor are the first sensations, but notes of small red fruits come out still on the palate, the medium body, and the finish not too persistent increase the drink.

### Food Pairing

Rosé wine with floral aromatic characteristics, but also with good structure and verticality on the palate.

**THECNICAL PAIRING** Salmon Tartare with citrus notes.

**"HEART PAIRING"** Sea urchin.

**"ROCK N' ROLL PAIRING"** Carbonara.

"HISTORY OF A ROSÉ SALINE MINERALITY.  
WINE FROM THE MURGIA."

## ETICHETTA ECOLOGICA

VINO	MACROCATEGORIA	TIPO DI MATERIALE	CODICE AMBIENTALE	DESTINAZIONE RIFIUTO
SELLAIA	BOTTIGLIA	VETRO INCOLORE	GL70	RACCOLTA VETRO
	TAPPO	SUGHERO	FOR51	RACCOLTA ORGANICO
	CAPSULA	CAPSULA TERMORETRIBILE IN PVC	C/PVC90	RACCOLTA PLASTICA
	ETICHETTA IN CARTA	LE ETICHETTE APPOSTE IN FRONTE E RETRO NON SONO SOGGETTE A SMALTIMENTO SEPARATO DELLA BOTTIGLIA DI VETRO		
VERIFICA LE DISPOOSIZIONI DEL TUO COMUNE				