



COLLI DELLA MURGIA

SELLAIA

VINO ROSATO IGP PUGLIA

VITIGNI: Primitivo

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

ALTIMETRIA E ALLEVAMENTO: 450 mt. s.l.m.; Guyot; 4500 piante per ettaro.

FERTILIZZAZIONE: Inerbimento e sovescio di diverse piante. Trattamenti antiparassitari con rame e zolfo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve vengono raccolte a mano, diraspate e pigiate delicatamente. Segue una breve macerazione a freddo di poche ore e la fermentazione a 16° C. per circa due settimane. Affinamento con frequenti batonnage per circa tre mesi.

NOTE PER LA DEGUSTAZIONE: Colore cerasuolo intenso con evidenti sfumature coralline.

Al naso, sono inebrianti i profumi di frutta rossa e i sentori floreali di rosa e di viola. Morbido, fresco e sapido. Accompagna benissimo formaggi e salumi delicati, carni bianche o piatti strutturati a base di pesce.

GRAPE VARIETY: *Primitivo*. ALCOHOL CONTENT: *12% vol.*

ELEVATION : *450 mts.* TRAINING SYSTEM: *Guyot*

VINEYARD DENSITY PER HECTARE: *4500*. SOIL FERTILIZATION: *Cover cropping and green manure of different plants. Pesticide treatments with copper and sulfur.*

PRODUCTION METHOD: *After manually harvest the grapes are pressed directly without crushing. Follow the cold setting and fermentation in stainless steel tanks at 16 degrees Celsius for two weeks. Aging with frequently batonnage for around 3 months.*

SENSORIAL FEATURES AND PAIRING NOTE: *Intense cherry color with clear shades reefs. Nose, a bouquet of raspberry, cerry and berries, floral notes of rose and violet, fresh and well-orchestrated. Perfect pairing with cheeses and delicate meats, poultry or seafood dishes structured.*

