

SELLAIA

Rosato IGP Puglia

VITIGNI: Primitivo.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5 % vol.

ALTIMETRIA: 400 m s.l.m.

ALLEVAMENTO: 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, diraspatte 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.

GRAPE: Primitivo.

ALCOHOLIC STRENGTH: 12,5% vol.

ALTIMETRY: 400 metres

VINE TRAINING SYSTEM: Guyot; 4500 plants per hectare.

FERTILISATION: Grassing and green manure of different plants.

Parasiticidal treatment with copper and sulphur.

VINIFICATION PROCESS AND REFINEMENT: The grapes are harvested by hand, removed from the stalks and gently pressed.

A brief cold maceration follows this first stage with a fermentation at 16 °C for two weeks.

Refinement with recurring batonnages for three months.

