

INNOVATIVI FERMI

INFINITUM PRIMITIVO ROSATO



INFINITUM PRIMITIVO ROSATO

Puglia IGT
Rosato

vitigni utilizzati:
Primitivo

zona ubicazione vigneti:
Territorio Pugliese -
colline dell'area della DOC
Castel del Monte

altitudine:
350 - 400 mt. s.l.m.

tipo di suolo:
calcareo argilloso di medio
impasto

sistema di allevamento:
controspalliera cordone
speronato

ceppi/ha:
4.200

resa uva q.li/ha:
110 q.li

epoca di vendemmia:
fine settembre - 1[^]
decade di ottobre

vinificazione:
pressatura soffice con
fermentazione a
temperatura controllata

affinamento:
acciaio 4 mesi - bottiglia

alcol svolto:
12,0% vol

colore:
rosa tenue

profumo:
intenso di macchia
mediterranea, con sentori
di ciliegia e lampone

sapore:
al palato è fresco e
minerale, elegante ed
equilibrato

abbinamenti:
ottimo vino da tutto pasto
indicato per minestre,
carni bianche e formaggi
delicati

temperatura di servizio:
8° - 10°C

conservazione:
in luogo fresco, al riparo
dalla luce e da fonti di
calore

formati disponibili:
bottiglia lt. 0,750

INFINITUM PRIMITIVO ROSATO

Puglia IGT
Rosè wine

grapes:
Primitivo

vineyard location:
Apulia - hills of the
Castel del Monte DOC
area

altitude:
350 - 400 mt. a.s.l.

soil:
calcareous - clayey
alluvial with medium
texture

training system:
vertically trellised
spurred cordon

plants/ha:
4.200

grape yield kg/ha:
11,000 kg

harvest:
late September - early
October

vinification:
fermentation with
maceration

ageing:
steel 4 months - bottle

alcohol content:
12.0% by vol

colour:
softly rosé

smell:
intense and persistent
aroma of Mediterranean
maquis, with cherry and
raspberry notes.

taste:
a fresh and elegant
wine, balanced in the
mouth

food pairing
excellent wine for the
whole meal, suited for
soups, white meat and
delicate cheese

servicing temperature:
8° - 10°C

storing:
in a cool place, away
from light and sources
of heat

available sizes:
bottle lt. 0,750