




BORGO TURRITO
viticoltori dal 1890

TERRA CRETOSA

ROSATO

Indicazione Geografica Protetta
PUGLIA



Ottenuto da uve Primitivo e Nero di Troia, delicato, morbido e ben bilanciato da un'elevata sapidità e freschezza acida. La sua mineralità è accompagnata da sentori di piccoli frutti rossi ed eleganti note floreali.



In abbinamento con antipasti di terra e con piatti di mare colorati.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE ROSATO IGP PUGLIA

VITIGNO 50% Primitivo 50% Nero di Troia

ALCOL 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8°C

FORMATO 75 CL

TERRENO Medio impasto tendente all'argilloso

DENSITÀ D'IMPIANTO 4.347 viti per ettaro

SISTEMA D'ALLEVAMENTO e POTATURA Spalliera con potatura a guyot

RESA 1,6 kg d'uva per ceppo

EPOCA DI VENDEMMIA Prima decade di settembre

RACCOLTA Manuale in cassette da 18 kg

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO Fermentazione in acciaio inox a 18 °C, affinamento in serbatoio inox per 3 mesi e affinamento in bottiglia per 1 mese