

BALDORIA

PRIMITIVO ROSE'

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

FRIZZANTE

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

12,5°

LINEA

NOBILI



Vino prodotto da vitigni di Primitivo allevati a spalliera che ci regalano la giusta acidità e concentrazione zuccherina da cui si ottiene una base ottimale per il primitivo Rose' frizzante BALDORIA, vinificato a temperatura termo-condizionata in tini di acciaio. Le bucce permangono con il mosto una sola notte per poi essere sottoposte ad una pressatura soffice che ne preserva profumi e fragranza. Vino dal colore rosa corallo, abbastanza tenue; spuma fine e persistente. Al naso si esprime con sentori di pompelmo rosa e mela, delicate note floreali e cenni di pane fragrante. Al palato si rivela fresco, di buona sapidità ed equilibrato. Versatile e profumato, può accompagnare gli antipasti di pesce ma si sposa bene anche con i primi e i crostacei. Ottimo con sushi e pizza.



Vitigno:
Primitivo



Vinificaz/affinamento:
Pressatura soffice/
fermentazione a
temperatura controllata/
acciaio



Bouquet:
Pompelmo rosa, mela,
con richiami floreali.



Abbinamenti:
Antipasti di pesce, primi,
crostacei, sushi e pizza.
Ottimo come aperitivo.



Zona:
Puglia



Colore:
Rosa Corallo



Gusto:
Fresco, di buona sapidità
ed equilibrato.



Temperatura di servizio:
10-12 °C



Wine produced from espalier-reared Primitivo vines that give us the right acidity and sugar concentration from which we obtain an optimal base for the primitivo Rose' sparkling BALDORIA, vinified at thermo-conditioned temperature in steel vats. The skins remain with the must for one night only to be then subjected to a soft pressing that preserves its aromas and fragrance. Coral pink wine, quite pale; fine and persistent foam. The nose is expressed with hints of pink grapefruit and apple, delicate floral notes and hints of fragrant bread. On the palate it is fresh, with good flavor and balanced. Versatile and fragrant, it can accompany fish appetizers but also goes well with first courses and shellfish. Excellent with sushi and pizza.



Grape variety:
Primitivo



Vinification/Ageing:
Soft pressing/
temperature-controlled
fermentation /steel.



Bouquet:
Pink grapefruit and
apple, with floral scents.



Pairing:
Fish starters, rice and
pasta dishes, shellfish,
sushi and pizza.
Excellent aperitif.



Production zone:
Apulia



Colour:
Coral pink



Palate:
Crisp, nicely savoury and
balanced



Serving temperature:
10-12 °C

