



ANTICO  
PALMENTO

# Rose del Sud®

**Rosato Salento Primitivo 2023 i.g.p.  
13,5% Vol.**

VITIGNO: Primitivo  
ZONA DI PRODUZIONE: agro di Manduria  
DENSITA' DI IMPIANTO: 4500 ceppi per ettaro  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato  
ETA' DEL VIGNETO: 20 anni  
RESA PER ETTARO: 60 quintali d'uva  
RESA IN VINO: 30 litri per quintale d'uva  
EPOCA DI RACCOLTA: terza decade di agosto  
VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette  
TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: diraspatura dei grappoli con rottura parziale degli acini. Sosta del pigiato per 6/8 ore in contenitori di acciaio; recupero del primo fiore per sgrondo statico ed avvio della fermentazione alcolica con lieviti selezionati. Fermentazione per circa venti giorni a temperatura controllata di 14°C. Travaso e maturazione del vino nuovo su fecce sottili, con periodici bâtonnage, per circa 4 mesi. Filtrazione, imbottigliamento e riposo in bottiglia prima dell'immissione al consumo.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-14 °C  
"Rose del Sud" è un vino dal colore corallo intenso. All'olfatto esprime i tratti tipici del vitigno con sentori floreali e di frutti freschi mediterranei. Il palato è appagato da una buona acidità supportata da un'evidente morbidezza. L'abbondante presenza di glicerina lo rende corposo e avvolgente mitigandone la sostenuta alcolicità. Fresco e persistente nelle sue note gusto-olfattive invita a sorseggiarlo a tutto pasto in tutte le stagioni dell'anno.

