

EDOARDO PRIMO



Azienda Agricola Edoardo Primo sas
di Petacchi Maurizio
Via Aurelia 190
19030 Castelnuovo Magra (SP) Italia
C.F. e P.IVA: 01146940117

Indicazione Geografica Protetta

Liguria di Levante Rosato

“Rosa di Mare”

Liguria di Levante Rosato

Caratteristiche

Di colore rosa tenue, al naso presenta profumo intenso con sentori di pesca e fiori bianchi, al palato si presenta morbido, di ampio volume e persistenza

Varietà delle uve e zona di produzione

Viene prodotto con uve Liguria di Levante Rosso (Syrah), raccolte nei vigneti aziendali nella Piana di Luni (SP)

Vinificazione

La vinificazione prevede una pressatura soffice di uve intere a bacca rossa, fermentazione in acciaio

Tipo di allevamento

Guyot

Resa delle uve per ettaro

Max 110 q.li

Resa in vino

Max 70%

Gradazione alcolica

13% vol. a seconda delle annate

Acidità totale

Min 5,5 g/l

Estratto secco

Min 16 g/l

Abbinamenti gastronomici

Ideale con i piatti di pesce - in particolare acciughe, ostriche e carpaccio - di carni bianche e di verdure, aperitivi e grigliate. Ottimo con formaggi giovani, funghi e pasta con sughi di pesce.

Come servirlo e conservarlo

Viene servito ad una temperatura di 13-15°C, in bicchieri a calice di media dimensione e con stelo alto. Conservare in cantina fresca e asciutta in posizione orizzontale