

DOPPIO PASSO



PRIMITIVO ROSATO

PUGLIA IGT

La produzione del Rosato vanta una tradizione secolare in Puglia. Prima della pigiatura, le uve vengono sottoposte a un processo di macerazione a freddo, un passaggio che dona al vino la sua raffinata colorazione rosata e un aroma eccezionale. Questo vino si distingue per il bouquet fruttato arricchito da una punta di speziatura e note intense di mora e ribes rosso.

ISPIRAZIONE

Essere italiani significa molto di più che il semplice appartenere ad una nazione. È un modo di pensare, di vivere, di mangiare, di creare, di bere: riguarda il vivere bene e celebrare tutti gli aspetti della vita, apprezzando la bellezza delle cose che ci circondano. Ed è proprio questo ciò che rappresenta Doppio Passo: i piccoli piaceri della vita che hanno un sapore ancora più buono quando vissuti insieme.

VINIFICAZIONE

Il mosto viene fatto macerare con le bucce per circa 12 ore a temperatura controllata. Successivamente, dopo una pressatura delicata, il mosto fermenta in vasche di acciaio inox a una temperatura controllata di 16-18°C, per valorizzarne la freschezza e le note aromatiche. Infine, il vino viene conservato a 17-18°C in vasche di acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

REGIONE

La Puglia gode di un clima caldo e temperato, con precipitazioni significative durante tutto l'anno. In estate, i venti provenienti dall'Africa provocano un rapido e significativo aumento delle temperature, accompagnato da forti escursioni termiche.



Uve: Primitivo

Denominazione: Puglia IGT

Tempo di conservazione: 2 anni

Temperatura di servizio: 8-10°C

Grado alcolico: 12% vol

 + Elegante colore rosato.

 + Un profumo raffinato e intenso di frutta, accompagnato da un bouquet dolce.

 + Al palato si presenta ben equilibrato, con una struttura rotonda e corposa, arricchita da note di mora e ribes rosso.

 + Perfetto da abbinare a piatti a base di pesce, primi leggeri e affettati delicati.