



TRE CUORI

ROSA DI PRIMITIVO PUGLIA IGP

Vino dal colore rosa cerasuolo. Bouquet che richiama piccoli frutti rossi, con note balsamiche. Gusto fresco, dal piacevole finale sapido. Ottimo con salumi e formaggi freschi, o con piatti tipici pugliesi a base di pesce.

Alcool: 13% vol.

Zona di produzione: provincia di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 9.000

Tecnica di produzione: Breve criomacerazione e pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata di 15°C - 16°C. Affinamento in acciaio con sospensione periodica delle fecce.

Medium pink wine, with a bouquet of small red fruit and balsamic notes. Fresh taste with a pleasant saline finish. It perfectly matches with cold cuts and fresh cheeses, as well as with typical Puglia cuisine and fish dishes.

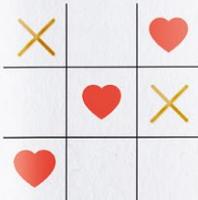
Alcohol: 13% vol.

Production area: province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 9,000

Production method: Short cryo-maceration of the skin through soft press. Thermo-controlled fermentation at 15°C - 16°C. Aged in stainless steel with periodic suspension of lees.

TRE CUORI
ROSA DI PRIMITIVO



FEUDI SALENTINI