

CARVINEA



BEPPE DIMARIA

OTTOROSA SALENTO ROSATO IGP

OMAGGIO ALLA VARIETÀ AUTOCTONA OTTAVIANELLO
E ALLA SUA PATRIA PUGLIESE NELLA CITTÀ DI OSTUNI

VARIETÀ DELLE UVE: 100% OTTAVIANELLO
ZONA DI PRODUZIONE: CAROVIGNO·BRINDISI·ITALIA
TIPOLOGIA TERRENO: TUFACEO-CALCAREO
DENSITÀ DEI CEPPI: 4000 PIANTE/HA
PRODUZIONE PER ETTARO: 60 QUINTALI
RACCOLTA: MANUALE IN CASSETTE
EPOCA DI VENDEMMIA: PRIMA DECADE DI SETTEMBRE
RESA UVA IN VINO: 50% DI MOSTO FIORE

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

MACERAZIONE CON LE BUCCE: 4-5 ORE
VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE A TEMPERATURA
CONTROLLATA CON LIEVITI SELEZIONATI.
AFFINAMENTO: SULLE FECCE NOBILI PER 4 MESI, IN
BOTTIGLIA PER ALMENO 2 MESI, SEGUE
COMMERCIALIZZAZIONE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

ROSA CORALLO, LIMPIDO E BRILLANTE. AL NASO È
AMPIO ED ELEGANTE, CON SENTORI CHE PARTONO
DAL FLOREALE PER POI EVOLVERE NEL BALSAMICO.
IN BOCCA È FRESCO E TESO, CON UNA SPALLA ACIDA
CHE BEN SOSTIENE IL FRUTTO TIPICO DI QUESTO
VITIGNO. IL FINALE È SETOSO E PERSISTENTE CON
RITORNO DI SENTORI IODATI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C

DATI ANALITICI

ALCOL SVOLTO: 12,0% VOL.
PH: 3,25
ACIDITÀ TOTALE: 5.8 G/L
RESIDUO ZUCCHERINO: 1,5 G/L
ESTRATTO SECCO NETTO: 23 G/L



PRODOTTO DA
UVE BIOLOGICHE CERTIFICATE



Member of

WRT

La Nuova Frontiera del Vino