



**BOTROMAGNO**  
VIGNETI & CANTINE

# ELLE

PUGLIA ROSATO I.G.P.  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Il Primitivo è una delle uve più antiche e nobili della Puglia. Introdotto in zona nei primi anni del 1800 dai monaci benedettini, importato probabilmente dalla Croazia. Viene coltivato esclusivamente ad alberello con una resa per ettaro naturalmente bassa.

## SCHEDA TECNICA

- Vitigni: Primitivo 100%.
- Denominazione: Puglia Rosato I.G.P.
- Resa di uva per ettaro: 80 q.
- Fermentazione: In vasche di acciaio inox.
- Temperatura di fermentazione: 14°C.
- Durata della fermentazione: 20 giorni.
- Fermentazione Malolattica: Non svolta.
- Affinamento: 4 mesi in vasche di acciaio inox.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

- Aspetto visivo: Colore rosa tenue.
- Olfatto: Fragante, fruttato, fragole, ciliegie sotto spirito, gelsi.
- Gusto: Ricco, fragrante, quasi croccante al palato, con acidità che gli conferisce freschezza.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Antipasti, salumi, formaggi freschi, minestra al pomodoro, carni leggere.



[www.botromagno.it](http://www.botromagno.it)



[www.botromagnovini.it](http://www.botromagnovini.it)

Botromagno Società Agricola a Responsabilità Limitata  
via Archimede, 24 - 70024 Gravina in Puglia (Ba) Italy  
tel. + 39 080 3265865 - fax + 39 080 3269026 - [info@botromagno.it](mailto:info@botromagno.it)