



# Aurora

*La Puglia è terra di grandi rosati che riportano a secoli di civiltà. Aurora è la nostra interpretazione di Primitivo Rosé in abito sgargiante. Il suo è un colloquio intimo con la terra da cui proviene: è profumatissimo, ha gradevolezza da vendere, è gioioso, ricco e succoso.*

---

**Vitigno:** Primitivo 100%

**Denominazione:** Igp

**Altitudine:** 400 m s.l.m.

**Esposizione:** Sud

**Tipologia di terreno:** calcareo, argilloso

**Sistema di Conduzione:** biologico

**Sistema di Allevamento:** Guyot

**Densità di ceppi per ha:** 5.000

**Resa:** 90 q.li/ha

**Anno d'impianto:** 2000

**Epoca di Vendemmia:** inizi di settembre.

**Fermentazione:** svolta in vasca di acciaio inox a temperatura controllata.

**Temperatura di fermentazione:** 14/16°C

**Durata a contatto con le bucce:** 12h

**Maturazione:** in vasca di acciaio inox per 4 mesi.

**Affinamento in bottiglia:** almeno 2 mesi

**Gradazione alcolica:** 13% Vol.

**Capacità di invecchiamento:** 3 anni

**Note Organolettiche:** Color rosa pieno e brillante. Panorama olfattivo solare di carcadè, rosa e ciliegia, seguono percezioni di amarena disidratata e vetiver. Ha gran gusto, reattivo, fresco-sapido, dalla gradevolissima chiosa fruttata.

**Temperatura di servizio:** 12°C

**Abbinamento:** ottimo come aperitivo, è un vero jolly in tavola ed è ideale in qualsiasi momento della giornata.