



SG VINI
ITALIAN WINE



ROSE WINE
LIFE AND PASSION
REGIONE: PUGLIA
PRODUCT OF ITALY

WINEMAKERS:
Giuseppe Spagnolo *Stefano Ripoli*





IDENTITÀ

ROSATO

PRIMITIVO SALENTO

IGP

DENOMINAZIONE	Vino Rosato Primitivo Salento Indicazione Geografica Protetta.
VARIETÀ	100% Primitivo.
GRADO ALCOLICO	13,00 % vol.
AREA GEOGRAFICA	Zona di produzione Salento.
SUPERFICIE	Produzione distribuita su una superficie di 3 ettari circa.
ALTITUDINE	Compresa tra 50 e 150 metri sul livello del mare.
TIPO SUOLO	Terreni franco-argillosi profondi nella zona interna e sabbiosi lungo la costa con tipica colorazione rossastra.
DENSITÀ D'IMPIANTO	Il numero di ceppi per ettaro è di 3500 - 4000 piante.
TECNICA DI COLTIVAZIONE	Sistema di allevamento a spalliera.
EPOCA DI VENDEMMIA	Fine Agosto, le uve sono vendemmiate esclusivamente in cassette e rigorosamente a mano nelle ore più fresche della giornata per mantenere l'integrità dell'uva stessa.
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Vino ottenuto da una attenta e scrupolosa selezione di uve Primitivo coltivate tradizionalmente e vinificate a freddo con moderne tecnologie. Le uve appena raccolte subiscono una spremitura soffice ed il mosto così ottenuto viene raffreddato e decantato naturalmente prima della fermentazione, in questo modo si ottiene un mosto dal bel colore rosa brillante corallo. La fermentazione alcolica avviene a basse temperature in modo da preservarne ed esaltare i profumi intrinseci dell'uva stessa donandone finezza ed eleganza. Il vino così ottenuto viene affinato in acciaio con le fecce fini con la tecnica del "mantenimento in sospensione" alla temperatura di 10° C, che ne migliora ulteriormente le caratteristiche aromatiche ed organolettiche.
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Colore rosa corallo brillante, caratterizzato da profumi intensi ed eleganti, con note floreali di petali di rosa, pesca e melograno. Si presenta al sapore fresco e raffinato, con evidenti note di frutti mediterranei e melone giallo.
ABBINAMENTO	Perfetto come aperitivo, speciale con antipasti freschi, tartare di pesce e risotti ai frutti di mare. Eccelso nei momenti di relax, appassiona splendidamente il dialogo, esaltando i momenti unici della vita, dell'amicizia e dell'amore.
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE	10 - 12° C.

IDENTITÀ

NASCE DALLA NOSTRA PLURIDECENNALE AMICIZIA CHE UNISCE LA NOSTRA ESPERIENZA, LA NOSTRA VOLONTÀ, IL NOSTRO COSTANTE IMPEGNO A SELEZIONARE PRODOTTI DI QUALITÀ E A GARANTIRLI PERSONALMENTE CON I NOSTRI VOLTI E LE NOSTRE FIRME.



REPELLINO GIANFRANCO: LAUREATO IN ENOLOGIA ALLA PRESTIGIOSA SCUOLA DI ALBA (PIEMONTE), HA MATURATO UN'ESPERIENZA DI OLTRE TRENT'ANNI NEL SETTORE VITIVINICOLO, DEDICANDO LA PROPRIA CARRIERA ALLA CURA DELLA QUALITÀ E DELLA GENUINITÀ DEL VINO ITALIANO.



SPAGNOLO GIUSEPPE: ENOLOGO, VANTA UN'ESPERIENZA PLURIDECENNALE NELLA CONDUZIONE DI VIGNETI E NELLA SELEZIONE DI UVE VOLTE A PRODURRE VINI DI QUALITÀ GARANTITA.



PRIMITIVO ROSATO: OTTENUTO DA UN'ATTENTA E SCRUPOLOSA SELEZIONE DI UVE PRIMITIVO COLTIVATE TRADIZIONALMENTE NEL PRESTIGIOSO SALENTO E VINIFICATE A FREDDO CON MODERNE TECNOLOGIE.

QUESTO VINO, DAL COLORE ROSA CORALLO BRILLANTE, È CARATTERIZZATO DA PROFUMI INTENSI ED ELEGANTI CON NOTE FLOREALI DI PETALI DI ROSA, PESCA E MELOGRANO. SI PRESENTA AL SAPORE FRESCO E RAFFINATO, CON EVIDENTI NOTE DI FRUTTI MEDITERRANEI E MELONE GIALLO.



ABBINAMENTI: PERFETTO COME APERITIVO, SPECIALE CON ANTIPASTI FRESCHI, TARTARE DI PESCE E RISOTTI AI FRUTTI DI MARE. ECCELSO NEI MOMENTI DI RELAX, APPASSIONA SPLENDIDAMENTE IL DIALOGO, ESALTANDO I MOMENTI UNICI DELLA VITA, DELL'AMICIZIA E DELL'AMORE.

ROSATO

PRIMITIVO SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

IMBOTTIGLIATO DA I.C.Q.R.F.B.A./14645
PER CONTO DI SGVNI - 74020 - SAN MARZANO DI SAN GIUSEPPE (TA) - ITALIA

13%vol e 75cl



PRODOTTO
IN ITALIA

CONTIENE SOLFITI - ENTHÄLT SULFITE - CONTAINS SULPHITES

DENOMINATION	Primitivo Salento Rosé I.G.P.
VARIETY	100% Primitivo.
ALCOHOL	13,00 % vol.
PRODUCTION AREA	Production area Salento.
SURFACE	Production is spread on an area of about 3 hectares.
ALTITUDE	Between 50 and 150 meters above sea level.
SOIL	Franco-clay soils in the inland area and sandy along the coast with typical reddish coloration.
IMPLANT DENSITY	3500 - 4000 vines/ha.
CULTIVATION TECHNIQUE	The breeding system is the Espalier.
HARVEST	At the end of August, the grapes are harvested by hand in the coolest hours of the day.
WINEMAKING AND AGING	This Wine is obtained from a strict and scrupulous selection of Primitivo grapes traditionally grown and cold vinified with modern technologies. The grapes undergo a soft pressing followed by an immediate natural decantation of the must to guarantee this bright coral pink color. This process is followed by an alcoholic fermentation at a controlled temperature. The wine we obtain, is stocked in steel at 10 degrees in touch with fine lees in suspension to enhance its aromatic and organoleptic characteristics.
TASTING NOTES	Main characteristics are the bright coral pink color and the intense and elegant flavoring, with floral notes of rose petals, peach and pomegranate. It has a fresh and refined flavor, with evident notes of Mediterranean fruits and yellow melon.
FOOD PAIRING	Perfect as an aperitif, special with fresh appetizers, fish tartare and seafood risotto. It is excelled in relax moments, fantastic during speeches time, enhancing the unique moments of life, friendship and love.
TASTING TEMPERATURE	10 - 12° C.