

Vini artigianali in "Terra delle Gravine"

Petruscio

MARCO
LUDOVICO
Italia

MARCO LUDOVICO

ENOARTIGIANO IN TERRA DELLE GRAVINE

Vini Marco Ludovico
Masseria Ludovico Soc.Agr.Sem.
SS 100 km.56
74017 - Mottola (TA)
email: marcoludovico.eno@gmail.com
tel. 3332164978

Petruscio

Puglia / Rosato

Indicazione geografica protetta

"Un'evoluzione del Rosato pugliese medio: persistenza, sapidità e consistenza affiancate all'ottima freschezza della Terra delle Gravine, ecco Petruscio."

"Io lo berrei con dei cavatelli al ragù di polipetti... in alternativa consiglio piatti a base di pesce molto saporiti."



Denominazione: Rosato
Puglia IGP.

Uvaggio: 100% Primitivo.

In vigna

Zona di produzione: Località
Matine, Mottola.

Altitudine: 300 m s.l.m.

Natura del Terreno: Calcareo,
molto ricco di scheletro.

Sistema di Allevamento: Guyot.

Anno d'impianto: 2003.

Resa per ettaro: da 70 a 80 q.li
di uva.

Raccolta: Manuale in cassette
forate da 15 Kg.

In cantina

Vinificazione: Uve fermentate
con piede di lieviti indigeni ad una
temperatura compresa tra 21 °C e 23
°C. Macerazione di 48 ore sulle bucce
in acciaio.

Chiarifica: Nessuna.

Filtrazione: Nessuna.

Sosta sulle fecce fini: 7 mesi.

**Solfiti totali
all'imbottigliamento:** circa 40 mg/
lt.

Affinamento: Acciaio.

Packaging:

Formati disponibili: 0,75 lt - 1,5 lt.

Peso bottiglia: 1,3kg.

Cartone: Orizzontale.