



**BEATO VINI**  
www.beato-vini.com

Società Agricola Beato s.r.l.  
Viale Giovanni Falcone 5, I-74028 Sava (TA)  
Tel. +39 320 808 6800 - info@beato-vini.com  
P.IVA: 02353370741

# SANT'ANASTASIA

## ROSATO DI PRIMITIVO SALENTO IGP

### 2021



**Varietà dell'uva:** 100% Primitivo

**Allevamento:** Alberello Pugliese (vigneti coltivati in modo naturale)

**Età della Vigna:** 11 anni

**Resa:** 8,0 tonnellate per ettaro

**Vendemmia:** 30/31.08.2021, raccolta manuale in cassette da 20 kg cadauna

**Vinificazione e Affinamento:** le uve vengono diraspate e torchiate in acciaio inox di alta qualità. In seguito fermentano ad una temperatura controllata di 27°/28° C. La fermentazione si svolge nel silo e, quando termina, il vino inizia l'affinamento che dura tre mesi prima di venire imbottigliato. Il vino affina ulteriormente in bottiglia per 1 mese prima di venire immesso sul mercato.

**Grado alcolico:** 12,5%

**Zucchero residuo:** 8.10 g/l

**Numero di bottiglie prodotte:** 2.000

**Annata 2021:** Vendemmia 2021 in Puglia: meno quantità, ma più qualità! L'annata 2021 è stata in generale un'annata arida. I primi mesi dell'anno hanno apportato qualche giornata di umidità in più e il germogliamento è avvenuto in anticipo. Dalla primavera all'autunno non ha piovuto quasi per niente. Il caldo estivo ha creato problemi allo sviluppo delle piante, con conseguenti bacche rinsecchite e minor resa dei mosti. Dopo una rigorosa selezione e un attento e preciso lavoro in cantina, siamo finalmente riusciti a produrre un vino di ottima qualità.

**Caratteristiche organolettiche:** colore tenue e delicato, fresco profumo intenso e versatile. Al palato trasmette sentori di frutta rossa fragrante. È un vino fresco, equilibrato ed elegantemente sapido.

**Consumo:** 2022-2024

**Temperatura di servizio:** 8°-10° C.

**Abbinamenti consigliati:** vino da tutto pasto, ottimo con zuppe, brodo di pesce, pesce grigliato o al forno, con i molluschi, con formaggi di media stagionatura e insaccati.