



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

2022



Varietà dell'uva: 100% Primitivo

Allevamento: Alberello Pugliese (vigneti coltivati in modo naturale)

Età della Vigna: 11 anni

Resa: 7,1 tonnellate per ettaro

Vendemmia: 07.09.2022, raccolta manuale in cassette da 20 kg cadauna

Vinificazione e Affinamento: Sulla base della nostra prima Vinificazione Rosato 2021, abbiamo migliorato alcuni aspetti. Le uve sono state accuratamente diraspate e pressate in una pressa sottovuoto di alta qualità. Il mosto ha poi fermentato nel serbatoio vinificatore a temperatura controllata di 27°/28°C. Il vino giovane è stato poi travasato in un serbatoio di acciaio inox, leggermente invecchiato e quindi chiarificato. È stato imbottigliato nel dicembre 2022. Dopo un ulteriore affinamento in bottiglia, è stato venduto a partire dalla fine di dicembre.

Grado alcolico: 12,5%

Zucchero residuo: 0.60 g/l

Numero di bottiglie prodotte: 2.660

Annata 2022: Molta pioggia nei primi mesi. Da metà maggio in poi non ha più piovuto fino alla fine di ottobre e le temperature sono salite a 40°C e oltre ogni giorno. È stato un anno molto caldo ed estremamente secco. È stato un anno stressante per l'uva. Non c'erano praticamente parassiti o malattie, ma la siccità era un problema per tutti. Alla fine, abbiamo dovuto lavorare con quello che la natura ci ha dato. La nostra produzione di vino naturale ci ha posto di fronte a grandi sfide e ha richiesto molta creatività. Le cantine industriali utilizzavano sempre più prodotti chimici. Noi di Beato Vini siamo molto orgogliosi perché il nostro 2022 Rosato è diventato un vino eccellente e naturale.

Caratteristiche organolettiche: Il colore fresco, leggero e delicato colpisce e invita all'assaggio. Non si rimane delusi. Al naso, si scoprono diversi aromi fruttati. Il fruttato continua al palato. Acidità e secchezza sono ben bilanciate. Nel complesso, un rosato molto fresco e piacevole. Un vino eccellente.

Consumo: 2023-2025

Temperatura di servizio: 5°-7° C.

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