

# EDOARDO PRIMO



Azienda Agricola Edoardo Primo sas  
di Petacchi Maurizio  
Via Aurelia 190  
19030 Castelnuovo Magra (SP) Italia  
C.F. e P.IVA: 01146940117

Indicazione Geografica Protetta

Liguria di Levante Rosato

**“Rosa di Mare”**

**Liguria di Levante Rosato**

### **Caratteristiche**

Di colore rosa tenue, al naso presenta profumo intenso con sentori di pesca e fiori bianchi, al palato si presenta morbido, di ampio volume e persistenza

### **Varietà delle uve e zona di produzione**

Viene prodotto con un blend di uve rosse, raccolte nei vigneti aziendali nella Piana di Luni (SP)

### **Vinificazione**

La vinificazione prevede una pressatura soffice di uve intere a bacca rossa, fermentazione in acciaio

### **Tipo di allevamento**

Guyot

### **Resa delle uve per ettaro**

Max 110 q.li

### **Resa in vino**

Max 70%

### **Gradazione alcolica**

13% vol. a seconda delle annate

### **Acidità totale**

Min 5,5 g/l

### **Estratto secco**

Min 16 g/l

### **Abbinamenti gastronomici**

Ideale con i piatti di pesce - in particolare acciughe, ostriche e carpaccio - di carni bianche e di verdure, aperitivi e grigliate. Ottimo con formaggi giovani, funghi e pasta con sughi di pesce.

### **Come servirlo e conservarlo**

Viene servito ad una temperatura di 13-15°C, in bicchieri a calice di media dimensione e con stelo alto. Conservare in cantina fresca e asciutta in posizione orizzontale