



DONNA COLETTA  
1886



## MARISA

### PRIMITIVO ROSATO IGT PUGLIA

Un delicato vino rosato che cattura e restituisce i profumi e le suggestioni di una terra dalla particolare vocazione vinicola, rivelando all'assaggio un'intensità che fa trapelare la grande cura e dedizione che sono alla base delle scelte vinicole e agronomiche fatte per la produzione di Marisa. Un delicato rosato dal colore tenue con riflessi vividi e profumo intenso e persistente, con sentori di amarena, ciliegia e richiamo di violette selvatiche; al palato è morbido, armonico con un lungo e piacevolmente sapido finale.

*A delicate rosé wine that captures and reminds the aromas and suggestions of a land with a particular wine vocation, revealing an intensity to the taste that reveals the great care and dedication used for the agronomic choices made for the production of Marisa.*

*A delicate rosé with a pale color with bright reflections and an intense and persistent aroma, with hints of black cherry, cherry and wild violets; on the palate it's soft, balanced with a long and mineral finish.*

**Annata** 2022  
**Zona** Noci (BA)  
**Principali Uve** Primitivo  
**Terreno** Argillo-sabbioso con abbondante scheletro  
**Altitudine** circa 500 mt slm  
**Densità** ceppi ad ha 5.000  
**Esposizione** sud-ovest  
**Gradazione alcolica** 12%  
**Allevamento** Cordone speronato  
**Epoca di vendemmia** prima decade di settembre  
**Vinificazione** le uve dopo una soffice pigiadiraspatura sono sottoposte a macerazione pellicolare (7-10°C) per brevissimo tempo, segue l'estrazione del mosto fiore (circa il 40%) e la successiva fermentazione a temperatura controllata (14-18°C)  
**Affinamento** minimo 4 mesi in acciaio sulle fecce fini  
**Affinamento in bottiglia** minimo 1 mese

**Vintage** 2022  
**Area** Noci (Ba)  
**Main Grapes** Primitivo  
**Soil** Sandy-clay, medium textured  
**Altitude** approx. 500 m. asl  
**Density** 5.000 vinestocks per ha  
**Exposure** south-west  
**Alcohol** 12% vol  
**Training system** Spurred cordon  
**Harvest** first decade of September  
**Vinification** Vinification After a soft crushing and destemming, the grapes are subjected to skin maceration (7-10 °C) for a very short time, followed by the extraction of the must (about 40%) and the subsequent fermentation at a controlled temperature (14-18 °C)  
**Maturation** at least 4 months in stain steel tanks on the lees  
**Bottle aging** at least 1 months in stain steel tanks