



ACQUISTATO IL

"Murgia Rosa" Rosato Murgia IGT 2022

2022



Svinando

Bombino e Malvasia, un perfetto matrimonio pugliese

E' un matrimonio d'amore quello tra il Bombino Nero e la Malvasia Nera. Due varietà che nel caldo del vigneto pugliese si trovano bene come in pochi altri posti al mondo. Un matrimonio da cui nasce questo gradevole vino rosato, Murgia Rosa, prodotto da cantina Terrecarsiche1939. Un vino fresco e destinato a essere consumato in diverse occasioni. Fresco, ma non troppo, è un aperitivo meraviglioso. Ma anche in tavola sa sempre come dare bella prova di versatilità. Perfetto con piatti di pesce o di carne, è la prova che un buon rosato, quando è ben fatto, racchiude in sé le caratteristiche migliori di un buon vino bianco e quelle di un rosso. Beverino ma di carattere, il Murgia Rosa è un vino che piace tutti. A partire dal suo colore, rosato dai riflessi bordeaux, e dal profumo piacevolmente floreale che caratterizza il suo bouquet. In bocca, infine, è fresco e asciutto. Attenzione solo a tenere pronta una seconda bottiglia in frigorifero. Difficilmente una basta per tutti!

Nel cuore della fertile Puglia, a Castellana Grotte, a sud-est di Bari, si trova Terrecarsiche1939. Una moderna azienda vinicola, perfetta sintesi tra esperienza nella produzione di vini d'eccellenza e competenza nella commercializzazione. Anche in questo caso si tratta di un'azienda familiare che, nel corso degli anni, ha saputo espandersi e crescere, portando prima i suoi buoni vini su tutto il territorio nazionale e poi su diversi mercati internazionali. Vini IGT e DOC, principalmente Gioia del Colle e Valle d'Itria, con un affaccio anche nella zona di Castel del Monte, valorizzando principalmente i celebri vitigni autoctoni della Puglia. Grazie al suo profondo legame con il territorio, oggi Terrecarsiche1939 può contare, oltre che sulle uve provenienti dai propri vigneti aziendali, anche sulla stretta collaborazione con un ristretto gruppo di viticoltori locali, con i quali ha stabilito un rapporto di partnership e monitoraggio dei vigneti, al fine di acquisire uve di altissima qualità. Il risultato sono prodotti di alta qualità e realizzati nel rispetto dell'ambiente e del territorio.

La Vigna	
Terreno	Medio calcareo con frazioni di argilla
Esposizione	Nord - Sud, 350/400m s.l.m.
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Rosato Fermo Secco IGT
Provenienza	Puglia
Uve	Bombino nero 70% - Malvasia nera 30%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Spaghetti alle vongole
Vinificazione	Pressatura soffice e immediata delle uve. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 15° C per 15 giorni. Affinamento in acciaio per circa 3 mesi
Sensazioni	Rosato dai riflessi bordeaux, profumo floreale, gusto fresco e asciutto

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821