ACQUISTATO IL .....

# "Since 1952" Brindisi DOP Riserva 2021 2021

## Una delle pietre più preziose della cantina

A giudicare dallo sterminato palmarès accumulato da questo rosso pugliese, è facile intuire che s tratti di una delle pietre più preziose dell'intera produzione della cantina Sampietrana. Nasce da una lavorazione di Negroamaro, vitigno principe della regione, presente nel blend fino all'80%. Con lui un altro fuoriclasse italiano, il nobile Montepulciano tra i più rappresentati in tutto il nostro meridione. Brindisi DOP Riserva, Since 1952 è frutto di un'accurata selezione dei migliori grappoli in vigneto. Vendemmia rigorosamente a mano, a partire dalla seconda settimana di settembre, dopo una accurata vinificazione tradizionale il vino matura in botti di rovere per 12 mesi. Quindi, in seguito all'imbottigliamento, prosegue il suo affinamento in cantina per un altro anno. Rosso rubino intenso, straordinariamente elegante. Al naso questo campione rivela un aroma vinoso con note di frutti di bosco e una delicata nuance vanigliata dovuta al passaggio in piccole botti di rovere. In bocca è delicato, giustamente tannico e molto persistente. Accompagna bene primi piatti speziati, arrosti di carne e formaggi stagionati.

Più di mezzo secolo di storia! "Da sempre produciamo il vino direttamente nella nostra cantina, solo da uve provenienti dai nostri vigneti, in gran parte "alberelli" pugliesi di oltre 50 anni, curati e coltivati con amore e dedizione". Il massimo dell'autenticità, potremmo aggiungere, con un occhio attento alle cose che contano per davvero. Come le pratiche sostenibili in campagna, con percorsi di difesa integrata o biologica, e l'utilizzo di energie alternative in cantina. Tutto questo in una bella realtà sociale che si trova a San Pietro Vernotico, in provincia di Brindisi. I vini proposti sono il frutto della lavorazione di varietà autoctone, come il Negroamaro, il Primitivo e la Malvasia. Con loro anche l'antico Susumaniello, l'Aglianico, il Sangiovese, il Montepulciano, il Lambrusco, il Fiano e la Verdeca. Oltre agli "internazionali" Syrah, Cabernet, Merlot e Chardonnay che qui, nel cuore del nostro meridione, sanno dar vita a prodotti di grande piacevolezza e carattere.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Argilloso e calcareo |
| **Esposizione Allevamento** | Alberello Pugliese |
| **Densità imp.** | |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Rosso Fermo |
| **Provenienza** | Puglia |
| **Uve** | Negroamaro 80%, Montepulciano 20% |
| **Gradazione** | 13,5% vol |
| **Temp. Servizio** | 18 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 5 anni |
| **Abbinamento** | Menu di carne |
| **Vinificazione** | Affinamento: in botti di rovere per 12 mesi ed in bottiglia per 1 anno |
| **Sensazioni** | Rosso rubino intenso, note di frutti di bosco e spezie. Dal sapore asciutto, giustamente tannico, vellutato e molto persistente. |



© 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