ACQUISTATO IL .....

"Five Roses" Rosato Salento IGT 2025 2025



Un Rosé per tutte le stagioni

Tu immagina sapori di ciliegia e fragolina di bosco, e avrai un quadro di ciò che il Five Roses Rosato IGT Salento di Leone de Castris offre per presentarsi. E lo fa senza nascondersi, con irruenza mediterranea unita a grazia esecutiva pregevole e ammaliante. Ne versi un bicchiere e colpisce per un colore cerasuolo cristallino che incanta, fascinoso nei riflessi e intrigante nel tono. Sentori fruttati, eredità del Negroamaro e della Malvasia Nera di Lecce, tra i quali spiccano, appunto, frutti rossi di consistenza apprezzabile. L'avventura d'assaggio apre a una freschezza piena, contraddistinta da accentuata morbidezza e persistenza piacevolmente lunga. Ha carattere, il Five Roses Rosato IGT Salento, ed è un bel carattere! Con la frisa salentina va a nozze, così come con piatti a base di carni bianche e pesce. Non è vino da relegare a un frivolo consumo estivo: con bolliti e risotti riesce a essere compiuto e convincente. Un rosé per tutte le stagioni, potremmo dire: da avere nella propria collezione, sempre a portata di brindisi

Leone de Castris vuol dire tre secoli di vini di Puglia, e scusate se è poco! Un pezzo di storia che sa mettere insieme eredità aristocratiche, nobiltà e cura del territorio. Firma di respiro antico, potremmo dire, ma sempre pronta a riscrivere il perimetro del proprio discorso sul vino aggiornando stile e forma, senza mai perdere di vista l'attento scrupolo per il buono della tradizione. La produzione di Leone de Castris si concentra sui vitigni autoctoni, e già in passato ha dimostrato di saper anticipare mode e tempi: basti pensare al fatto che sono stati i primi in Italia a imbottigliare un rosato, negli anni 40. Leone de Castris sa essere tutto quello che un buon vino dovrebbe essere: versatile, prezioso, adatto a ogni occasione di consumo, pronto a rendere speciale ogni momento in cui viene condiviso. Se ancora non consocete questa realtà pugliese, è tempo di correre ai ripari.

La Vigna

Terreno	Medio impasto
Esposizione	Nord - Ovest,500m s.l.m
Allevamento	Alberello pugliese
Densità imp.	7.000 per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Negroamaro 90%, Malvasia Nera di Lecce 10%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Risotti, bolliti e piatti a base di pesce e carni bianche. Ottimo con la frisa salentina.
Vinificazione	Macerazione pellicolare delle uve a temperatura 10°C per alcune ore e successiva estrazione del mosto fiore max 35%. Dopo la decantazione statica si avvia la fermentazione alcolica in tini di acciaio inox alla temperatura di 16-20°C
Sensazioni	Cerasuolo cristallino alla vista,ti rapisce con i sentori fruttati di ciliegia e fragolina di bosco. In bocca è fresco, morbido e piacevolmente persistente.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821