ACQUISTATO IL .....

"Girofle" Negroamaro Salento Rosè IGP 2023 2023



Affascinante rosato

Girofle è un rosato affascinante. Lo propone la cantina salentina Garofano e ben incarna lo stile elegante e raffinato dei moderni rosati pugliesi. Questo Salento IGP Rosé nasce da uve Negroamaro al 100%. Vitigno autoctono pugliese, il Negroamaro è noto per la sua capacità di esprimersi in un'ampia gamma di vini, che spaziano dai grandi rossi strutturati ai rosati eleganti e freschi, come questo Girofle. Il Salento, del resto, è una terra ricca di contrasti, dove il terreno è ideale per la coltivazione delle viti mentre il clima, caldo e secco, con estati lunghe e ventose, permette alle uve di raggiungere una perfetta maturazione. Dopo una vendemmia manuale, le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice per estrarre solo il mosto fiore con la giusta nota di colore. La fermentazione avviene a temperatura controllata in acciaio, preservando la freschezza e le delicate sfumature fruttate e floreali del vitigno. L'affinamento, infine, anch'esso svolto in acciaio, esalta le caratteristiche di freschezza di questo rosato. Nel calice Girofle si presenta di un seducente colore rosa corallo brillante. Al naso, rivela immediatamente note floreali che evocano petali di rosa e peonia, accompagnate da piacevoli sentori di frutti rossi come fragoline di bosco e ciliegie fresche. In bocca, è nitido e di grande freschezza, con una piacevole acidità che rende il sorso vivace e dissetante. E' un rosato che parla di convivialità e di tradizione, ideale per accompagnare momenti di relax e condivisione. Perfetto con antipasti leggeri, insalate di mare, crudi di pesce e sushi. La sua freschezza e la sua elegante sapidità lo rendono un compagno ideale per esaltare i sapori delicati della cucina estiva.

Garofano Vigneti e Cantine è una bella azienda vinicola situata a Copertino, nel Salento, cuore pulsante della viticoltura pugliese. Fondata da Severino Garofano, la cantina affonda le sue radici in mezzo secolo di passione per la terra e di dedizione alla produzione di vini di qualità. Questa tradizione di famiglia continua ancora oggi, grazie al coinvolgimento delle nuove generazioni, che hanno saputo integrare un approccio moderno e dinamico, senza mai perdere di vista il profondo legame con la terra e le sue tradizioni. Negli anni Garofano, infatti, ha investito in un importante processo di trasformazione, introducendo moderne tecnologie di vinificazione e affinamento che permettono di controllare con precisione l'evoluzione naturale dei vini. Tra le uve più rappresentative coltivate spicca il Negroamaro, vero protagonista della produzione. Questo vitigno, tipico del Salento, dà vita a vini ricchi di carattere, intensi e complessi, esprimendo al meglio le potenzialità del territorio.

La Vigna

Terreno terreni argillosi di varia composizione posti al di sopra della pietra calcarea o tufacea

Esposizione Allevamento alberello pugliese e cordone speronato

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Puglia

Uve Negroamaro 100%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione La vendemmia di grappoli interi viene condizionata ad una temperatura di 15 gradi circa prima della pigiatura. La macerazione dopo la vendemmia senza graspi dura circa 20 ore. Il controllo termico del mosto in fermentazione è regolato a 15-16 gradi centigradi. Il vino viene affinato per 3-4 mesi in acciaio.

Sensazioni Rosso corallo, brillante, con toni cerasuoli. Al naso richiama note di fiori, con sfumature di frutti rossi;, piacevole, nitido e di buona freschezza al palato. Fruttata ed acidula, equilibrato e fragrante. Perfetto come aperitivo nei momenti di convivialità, a tavola si abbina egregiamente al crudo di scampi e gamberi rossi, carpaccio di ricciola, sashimi di tonno. Eccezionale con la parmigiana di melanzane.

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