ACQUISTATO IL .....

# Squinzano DOP Riserva 2013

## Puro distillato della Puglia più autentica



Lo Squinzano DOP Riserva di Cantina Sampietrana ha il fascino di certe pozioni magiche delle favole. A un'analisi superficiale, ci si potrebbe fermare alla maestria con la quale si tengono in equilibrio Negroamaro e Malvasia, sapientemente uniti e bilanciati dalle mani degli enologi di Cantina Sampietrana. Un rosso che evoca i sapori di Puglia, con un carattere forte, che lascia il segno. Allo sguardo si presenta di color rosso rubino, ha un profumo intenso ed evocativo con spiccate note di frutti di bosco e frutta a bacca rossa. I sentori anticipano un assaggio caratterizzato da una cospicua presenza di tannini, che nello Squinzano DOP Riserva sono levigati e mai invadenti. La permanenza nel legno asciuga spigoli e asperità, offrendo nel calice un campione di razza.

Cantina Sampietrana ha nel proprio DNA lo spirito intraprendente e contadino delle realtà produttive del dopoguerra, quando la scena enologica era differente e il lavoro più duro. La mission di Sampietrana è la continuità della tradizione, iniziata con fatica nel 1952 e portata avanti negli anni riuscendo a integrare attività vecchie di secoli e moderne tecnologie. Un sentiero difficile, che ha trovato equilibrio vendemmia dopo vendemmia, giungendo oggi a offrire un assortimento di vini autoctoni e incursioni internazionali, sempre mediate dalla prorompente vitalità e dall'amore per i caratteri forti propri della Puglia.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Argilloso e calcareo |
| **Esposizione** | Sud - Est, 90m s.l.m. |
| **Allevamento** | Alberello di 50 anni |
| **Densità imp.** | 3.000 ceppi per ettaro |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Puglia |
| **Uve** | Negroamaro 80% Malvasia 20% |
| **Gradazione** | 13,5% vol |
| **Temp. Servizio** | 18° |
| **Quando Berlo** | Entro 5 anni da oggi |
| **Abbinamento** | Si abbina a piatti dai sapori forti come selvaggina e formaggi |
| **Vinificazione** | Selezione a mano delle uve, diraspatura, fermentazione sulle bucce a temperatura controllata, pressatura soffice, invecchiamento per due anni, di cui 12 mesi in barrique |
| **Sensazioni** | Colore rosso rubino, al naso si presenta con un profumo intenso, con note di frutti di bosco e frutta matura a bacca rossa. Asciutto, bilanciato, con un'elegante percezione dei tannini. |

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