ACQUISTATO IL .....

"Centoare" Rosato Negroamaro IGP 2025 2025

Asciutto, morbido e piacevolmente fresco



Un altro bel vino prodotto a partire da Negroamaro, varietà a bacca rossa che prospera in Puglia grazie al clima caldo e secco, nonché ai terreni calcarei e argillosi della regione. La sua coltivazione, è bene ricordarlo, è radicata nella tradizione millenaria di questa terra. Le viti, come in questo caso, sono allevate con il sistema di potatura ad alberello, tipico della zona. Centoare Rosato, Puglia IGP, è uno dei buoni prodotti della tradizione proposti da Cantina Sampietrana di San Pietro Vernotico (Br). Caratterizzato da un bel colore rosa tenue, al naso stupisce per la freschezza dei suoi intensi profumi che ricordano la frutta fresca ed esotica. In bocca, invece, è gradevolmente asciutto, morbido e piacevolmente fresco. A caratterizzarlo, però, è soprattutto un intenso retrogusto fruttato e persistente che prolunga di diversi secondi il piacere di avere bevuto. Proprio questa caratteristica fa di questo rosato pugliese un eccellente compagno di pranzi e cene. Offre, infatti, una vasta gamma di abbinamenti gastronomici interessanti. Dagli antipasti leggeri, al pesce e i frutti di mare. Dai piatti vegetariani e della cucina mediterranea in genere, fino ai formaggi freschi, come la mozzarella e la burrata.

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	Vino rosato fermo
Provenienza	Puglia
Uve	100% Negroamaro
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Dal colore rosa tenue con intensi profumi di frutta fresca ed esotica, al gusto è asciutto, morbido e piacevolmente fresco, un retrogusto fruttato e 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