ACQUISTATO IL .....

"Egoroseo" Susumaniello Rosato Salento IGP 2025 2025



Fresco, dalla piacevole mineralità e buon equilibrio

Partiamo dal vitigno. In questo caso Cantina Sampietrana lavora una delle varietà più interessanti della regione, il Susumaniello. Stiamo parlando di un vitigno a bacca nera che si trova principalmente nella zona di Brindisi. Vitigno antico e tradizionale che è stato - fortunatamente - recuperato e rivalutato negli ultimi anni. Grappoli di dimensioni medie con acini di colore blu-nero, questo vitigno è noto per la sua resistenza e la capacità di adattarsi bene al clima caldo e secco della Puglia. Queste caratteristiche hanno fatto sì che il Sussumaniello in passato fosse utilizzato principalmente in assemblaggio con altre uve, per dar loro man forte in termini di colore e aromi. Oggi, però, il vitigno viene sempre più spesso vinificato in purezza, in rosso o, come in questo caso, in rosato, per esaltarne le caratteristiche migliori. Egoroseo si presenta nel bicchiere di un bel colore rosa tenue. Al naso, sentori di melograno, fragola croccante e delicate note di rosa. In bocca, invece, si rivela fresco, dalla piacevole mineralità e il buon equilibrio. Si abbina bene ad antipasti di pesce e frutti di mare.

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	Cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Puglia
Uve	100% Susumaniello
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	
Sensazioni	Rosa tenue, al naso si esprime con sentori di melograno, fragola croccante e delicate note di rosa. Al palato si rivela fresco, dalla piacevole mineralità ed equilibrato

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