ACQUISTATO IL .....

"Costiero" Rosato Negroamaro Salento IGP 2025 2025

Buona struttura e interminabile freschezza



La Puglia ha una lunga tradizione quando si tratta di vini rosati. Non a caso il primo imbottigliato in Italia proveniva proprio da questa regione. Nel solco di questa antica tradizione, Giustini propone qui una sua personale interpretazione. Si tratta di Costiero, rosato da uve Negroamaro, IGP Salento, prodotto a partire da un vigneto unico, a un passo dal mare. Rosato cristallino, dall'animo elegante e dal sorso interminabile. La sua vinificazione ha inizio con la raccolta manuale delle uve migliori che vengono successivamente diraspate e pressate. Il mosto ottenuto, dopo aver atteso che le bucce abbiano ceduto la giusta dose di colore, viene fatto fermentare a temperatura controllata. Per il successivo affinamento, poi, il vino riposa in vasche di acciaio per alcuni mesi, in attesa dell'imbottigliamento. Nel bicchiere si scopre così un bel vino caratterizzato da un colore rosa brillante. Al naso sono dominanti le note fruttate, in particolare di mela, agrumi e piccoli frutti rossi. In bocca, infine, si scopre un vino caratterizzato da una buona struttura e una interminabile freschezza. E' il calice da proporre fin dal momento dell'aperitivo. Ottimo con i classici antipasti all'italiana e con i secondi di carne bianca. Un vino capace di mettere davvero tutti d'accordo.

Vino: una questione di famiglia. Almeno per i Papadopoli, produttori pugliesi, giustamente orgogliosi delle loro origini. L'azienda si trova in una terra di mezzo, tra il mare di Taranto e le alture della Valle d'Itria. Qui si trova San Giorgio, un piccolo paese che rientra nell'area della DOC Primitivo di Manduria. Ed è proprio qui, da ben quattro generazioni, che la famiglia si tramanda di padre in figlio tradizioni, esperienza e passione per il vino. Il seme viene piantato nel 1991 quando Giuseppe Papadopoli, dopo aver trascorso anni a gestire i vigneti di alcune tra le aziende più produttive nella zona, sente che il mercato del vino Pugliese sta cambiando. Vengono così acquistati i primi ettari di proprietà, segnando un punto di svolta. Il nome scelto è quello della contrada dei primi vigneti, Giustini appunto. Da lì in avanti, di etichetta in etichetta, si successo in successo, l'attività della bella azienda tarantina non ha mai avuto una battuta di arresto. E i buoni vini oggi proposti, sono lì a dimostrarlo.

La Vigna

Terreno	Medio impasto con buona percentuale di argilla
Esposizione	Nord Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Negroamaro 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Dopo una raccolta manuale le uve vengono diraspate e pressate. La fermentazione alcolica avvine ad una temperature controllata di 15-16°C.
Sensazioni	Colore rosa brillante. All'olfatto note di frutta fresca con predominanza di mela, al palato buona vena sapida e un'interminabile freschezza.

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