ACQUISTATO IL .....

"Vecchio Sogno" Negroamaro Salento IGP 2025 2025



Quando un sogno diviene realtà

Giustini nasce con questo vino. Vecchio Sogno, Negroamaro Salento IGP. A spiegarlo sono proprio i suoi produttori che descrivono questa etichetta come "l'inizio della nostra storia". Il sogno è quello condiviso tra tutti i membri della famiglia, quello di arrivare un giorno a realizzare una cantina di proprietà. E il sogno diventa realtà proprio grazie a questa etichetta. Un vino rappresentativo del territorio, un Negroamaro in purezza. Oggi come allora, i migliori grappoli raccolti nella seconda metà di settembre vengono dedicati a questo vino. La raccolta è rigorosamente manuale. Le uve vengono quindi portate in cantina dove vengono diraspate e pressate. Segue la fase di macerazione e fermentazione alcolica che si protrae per circa 10-12 giorni, sempre a temperature controllata. Al termine della trasformazione il vino affina solo in acciaio, prima di essere imbottigliato. Colore rosso rubino, al naso questo rosso rivela note intriganti di frutti rossi e richiami di spezie. In bocca, invece, si scopre un vino piacevolmente strutturato ma morbido e ben bilanciato in tutte le sue componenti. E' il vino da bere quando il menù è quello della tradizione, con piatti caratterizzati da sapori decisi, con sughi rossi e ben conditi, formaggi di media e lunga stagionatura ma soprattutto carni rosse alla griglia.

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 rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Negroamaro 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Raccolta manuale delle uve, poi diraspate e pressate. Macerazione e fermentazione alcolica per circa 8-10 giorni a temperatura controllata.
Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi purpurei. Al naso note di ciliegia, ribes, mirtillo e un sentore di violetta. In bocca è coinvolgente con note fresche, morbide, sapide ed eleganti. Finale persistente sublimato da una tipica nota delicatamente speziata.

© 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