ACQUISTATO IL .....

"Furia di Calafuria" Rosato Salento IGT 2025 2025

Fresco e sapido



Un altro bel rosato firmato dalla famiglia Antinori. Stiamo parlando di Furia di Calafuria, Salento IGT, proposto qui dalla cantina Tormaresca. Nasce da un inedito blend di uve Negroamaro, Cabernet Franc e Syrah, tutte coltivate nella Tenuta Maime, nel cuore del Salento. Le uve, raccolte e selezionate a mano separatamente per varietà, vengono diraspate e pressate in modo soffice. Il mosto ottenuto viene raffreddato per ottenere un naturale illimpidimento. Successivamente viene avviato alla fase di fermentazione, in serbatoi di acciaio inox. Quindi, dopo alcuni mesi di affinamento, sempre in acciaio, a contatto con i propri lieviti, le varie parcelle vengono assemblate per procedere all'imbottigliamento. Nel calice Furia di Calafuria si presenta di un delicato colore rosa, fior di pesco. Al naso è attraente, con note di pesca nettarina, ananas, pompelmo rosa accompagnate da sensazioni floreali di violetta e melissa. In bocca, invece, è gradevolmente fresco, sapido e contraddistinto da un piacevole retrogusto agrumato. Vino versatile, si abbina bene a una grande varietà di piatti. Perfetto come aperitivo, può essere servito anche con antipasti, primi piatti a base di pesce o carne e piatti vegetariani. Per gli amanti degli abbinamenti regionali, Furia di Calafuria si sposa bene, per esempio, con la burrata. Più in generale questo vino è adatto ad accompagnare sushi, sashimi e pesce crudo.

Tormaresca: grandi vini da vitigni autoctoni pugliesi. La passione, il coraggio e la fiducia nell'enorme potenziale qualitativo della Puglia sono gli elementi che hanno spinto gli Antinori a investire in questa regione, in particolare nelle zone di Castel del Monte e del Salento. La maggior parte dei vigneti è coltivata con uve tradizionali, alcune delle quali risalenti alla civiltà della Magna Grecia, e fortemente radicate nel territorio: il Primitivo, il Negroamaro, il Fiano pugliese, l'Aglianico, il Nero di Troia e il Moscato Reale. L'azienda Tormaresca è costituita da due tenute situate nelle aree più vocate alla tradizione vitivinicola della regione: Tenuta Bocca di Lupo, nella DOC Castel del Monte, immersa nella selvaggia murgia barese, e Masseria Maime, nella zona del Salento, il cuore pulsante della Puglia.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Puglia
Uve	Negroamaro, Cabernet Franc e Syrah
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo alcuni mesi di affinamento in acciaio a contatto con i propri lieviti, e dopo attente degustazioni, le varie parcelle vengono assemblate ed il vino imbottigliato
Sensazioni	Furia di Calafuria si presenta di un delicato colore rosa fior di pesco. Al naso è attraente, con note di pesca nettarina, ananas, pompelmo rosa accompagnate da sensazioni floreali di violetta e melissa. Al palato è gradevolmente fresco, sapido e contraddistinto da un piacevole retrogusto agrumato.

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