ACQUISTATO IL .....

Rosso Salento IGP 2022 2022

Giovane, fresco... Salentino

Questo Rosso Salento IGP è un vino giovane e fresco, ottenuto da un blend di uve a bacca rossa tipiche del Salento, tra cui Negroamaro, Primitivo e Malvasia Nera. Le uve provengono da vigneti situati sulle colline del Salento, dove il clima caldo e temperato e i terreni calcareo-argillosi favoriscono una maturazione equilibrata e ricca di profumi. La vinificazione segue un processo moderno, pensato per esaltare le caratteristiche fruttate e fresche del vino. Appena giunte in cantina, le uve vengono diraspate e pigiate delicatamente. Segue una fase di macerazione termo-controllata di circa 10 giorni, durante la quale avviene la fermentazione alcolica con lieviti selezionati. Il vino affina poi in acciaio per alcuni mesi, prima di essere imbottigliato. Intenso e fruttato, al naso si presenta con un bouquet ampio, caratterizzato da note di frutta rossa fresca, come ciliegia, prugna e mora, con sentori di fiori e spezie. In bocca, invece, è di buona struttura, equilibrato e fresco, con tannini morbidi e una piacevole acidità che lo rende di facile beva. Il finale è persistente, con note fruttate e minerali. Da bere giovane per apprezzarne la freschezza e i profumi fruttati, è perfetto con primi piatti con sughi di carne, secondi di carne rossa e bianca, salumi e formaggi.

Nel cuore del Salento, terra di grandi vini, e più precisamente in località San Marzano si trova l'azienda Notte Rossa. Qui le vigne sono quelle del Primitivo di Manduria da cui si ottengono vini di grande personalità. I vigneti aziendali si trovano nelle aree più vocate della penisola salentina. Ettari vitati, prevalentemente con uve autoctone, disposti in diversi appezzamenti che godono di esposizioni e suoli diversi. Dalle aree collinari e tendenzialmente argillose del nord tarantino, ossia nell'alto Salento, a circa 150 metri sul livello del mare, provengono le uve bianche. Per i rossi, come Primitivo e Negroamaro, la scelta ricade su appezzamenti negli agri dislocati più a sud, aree di terra rossa, di calcare e di sabbia, dove le vecchie piante ad alberello convivono da decenni con gli arbusti della macchia mediterranea.

La Vigna

Terreno	Grana medio-argillosa
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Blend a bacca rossa tipici del Salento
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Macerazione termo-controllata di circa 10 giorni, fermentazione alcolica con lieviti selezionati. Affinamento in acciaio
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo intenso e ampio, con note di frutta rossa. Vino di buona struttura, equilibrato e fresco.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821