



ACQUISTATO IL

"Nina" Rosato Terra d'Otranto DOC 2024

2024

Fresco e vibrante



Ci troviamo nel cuore del Salento, terra natia di tanti buoni vini. Come questo DOC Terra d'Otranto Rosato Nina proposto da Cantina Menhir. L'essenza della Puglia, con i suoi profumi mediterranei e il suo gusto fresco e vibrante. Nasce da un fortunato blend di uve Negroamaro e Ottavianello, due vitigni autoctoni che prosperano nel clima caldo e arido del Salento. I vigneti, in questo caso, hanno un'età media di 10 anni e donano alle uve caratteristiche uniche. La vinificazione ha inizio con una fase di criomacerazione di circa 2 ore per esaltare i profumi fruttati e floreali del Negroamaro. Segue una fermentazione in acciaio, effettuata a temperatura controllata per preservare il carattere fresco e vivace del Ottavianello. In seguito un affinamento di 2 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia completa il processo, regalando al vino complessità e armonia. Nel calice Nina si presenta di un colore rosa tenue cristallino. Al naso sorprende per la freschezza dei suoi profumi decisamente mediterranei. Si riconoscono il lampone, la pesca, il cardamomo e rosa canina. Un bouquet elegante e seducente che invita all'assaggio facendo scoprire un vino pieno e polposo, con un equilibrio perfetto tra freschezza e sapidità. Un finale amaricante regala una piacevole persistenza. Vino versatile, si accompagna a una varietà di piatti. Perfetto con primi di pesce o con secondi leggeri, come le zucchine ripiene di provola e prosciutto. Ideale anche come aperitivo o per accompagnare una serata in compagnia.

Menhir nasce nei primi anni 2000 dal sogno di Gaetano Marangelli, un imprenditore agricolo pugliese con una passione per la sua terra e i vitigni autoctoni della sua terra. Da un piccolo progetto aziendale, nel giro di "relativamente" pochi anni, Menhir si è trasformata in una realtà vitivinicola di riferimento, con una produzione di oltre un milione di bottiglie che portano il nome della Puglia nel mondo. Il cuore pulsante di Menhir sono i vitigni autoctoni pugliesi, come Negroamaro, Primitivo, Susumaniello e Malvasia Nera, coltivati con rispetto per la terra e secondo i principi della sostenibilità. Menhir si ispira alla tradizione vitivinicola della Puglia, reinterpretandola in chiave moderna e innovativa. L'azienda, infatti, investe in tecnologie all'avanguardia e in pratiche agricole sostenibili per ottenere vini di altissima qualità che rispecchiano il terroir unico della regione.

La Vigna

Terreno franco sabbioso su roccia calcarea

Esposizione Sud Est

Allevamento spalliera

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Puglia

Uve Negroamaro 80% ottavianello 20%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce, Menù di carne

Vinificazione

Sensazioni Gusto: Un sorso pieno, polposo in equilibrio tra freschezza e sapidità con un guizzo finale amaricante.

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