

ACQUISTATO IL



"Quota 29" Primitivo Rosé Salento IGT 2024

2024

Vellutato e avvolgente



Terreno medio impasto argilloso

Esposizione Sud Est **Allevamento** Spalliera

Densità imp.

Abbinamento

II Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Puglia

Uve Primitivo 100%

Gradazione 12,5% vol Temp. Servizio 12 gradi **Quando Berlo** entro 2 anni

Vinificazione Vinificazione: Macerazione a freddo in pressa per 6 ore a 10°C. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Sensazioni strutturato, vellutato ed avvolgente con un corredo acido che riporta freschezza e persistenza. Aromi di ribes si avvertono

nel finale

Aperitivo, Menù di carne

Immaginate il Salento, terra baciata dal sole e bagnata dal mare Adriatico. Qui, dove la terra rossa si tinge di rosa al tramonto, nasce Quota 29, Rosato IGT Salento da uve Primitivo. Questo vitigno autoctono trova nel Salento il suo habitat ideale. Qui le uve sono coltivate su terreni di medio impasto argilloso, su piante di un'età media di 15 anni. La vendemmia è manuale e avviene a partire dalla quarta settimana di agosto. A quel punto le uve hanno ormai raggiunto una perfetta maturazione. In cantina si parte con una macerazione a freddo in pressa per 6 ore che esalta i profumi varietali del Primitivo e permette la giusta estrazione di colore dalle bucce. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, preservando la freschezza e la fragranza del vino. Segue un affinamento di 3 mesi sulle fecce fini, sempre in acciaio, per completare il processo. Nel calice questo rosato si presenta di un colore rosa cerasuolo brillante, che cattura subito l'attenzione. Al naso, il bouquet è accattivante, con profumi floreali e minerali che si intrecciano a note di melagrana, susina, lampone e rosa gallica. In bocca è strutturato, vellutato e avvolgente, con un'acidità vibrante che dona freschezza e persistenza. Il finale è lungo e persistente, con aromi di ribes che completano l'esperienza sensoriale. Da provare assolutamente con un crudo di crostacei, ma anche piatti vegetariani o formaggi freschi. Ottimo anche con piatti della cucina asiatica non troppo speziati.

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 Nerai, 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.