ACQUISTATO IL .....

"Cappello di Prete" Negroamaro Salento IGT 2020 2020



La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Negroamaro 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5-10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Macerazione lunga in acciaio dell'uva diraspata. Dopo la fermentazione malolattica, matura in barriques.
Sensazioni	La profondità del colore rosso rubino e l'unghia aprono la strada a un bouquet complesso e avvolgente, dove note speziate e dal delicato sentore di vaniglia. La grande per eleganza, il corpo pieno e vellutato. Nel vino di Candido razza

Negroamaro di grande carattere

Oggi ci troviamo nelle assolate terre del Salento. Qui un sole generoso accarezza i vigneti e una delicata brezza proveniente dal mare contribuisce ad abbassare le temperature durante le calde giornate estive. Qui nasce Cappello di Prete, un Negroamaro in purezza prodotto da Candido Wines. Per la precisione siamo a San Donaci, in provincia di Brindisi, dove l'azienda possiede vigneti coltivati con cura e dedizione. La base è puro Negroamaro, vitigno autoctono del Salento, caratterizzato da grappoli compatti con acini ricoperti da una buccia spessa. Giunte in cantina, le uve vengono diraspate e pigiate delicatamente. Quindi macerano a lungo in acciaio per estrarre colore e aromi. Segue la fermentazione malolattica, che dona al vino morbidezza e complessità. L'affinamento avviene in barrique di rovere per un periodo di 12 mesi, permettendo al vino di sviluppare eleganza e armonia. Nel calice, Cappello di Prete presenta un colore rosso rubino intenso, con riflessi granati. Al naso, un bouquet complesso e avvolgente, dove note di spezie, liquirizia, tabacco si intrecciano a sentori di frutta matura, come mora e prugna. In bocca, invece, conquista con la sua struttura decisa e il suo carattere deciso. Tannini eleganti e ben integrati sorreggono un corpo ricco e persistente, regalando un sorso lungo e appagante, con un finale speziato e persistente. Da proporre senza dubbio con piatti a base di carne rossa saporiti. Ottimo con arrosti, brasati e bistecche alla fiorentina. Da non trascurare anche l'abbinamento con formaggi stagionati.

Nel cuore della Puglia, Candido Wines è un'azienda vinicola a conduzione famigliare da tre generazioni. E più precisamente dal 1929, da quando cioè la famiglia Candido trasforma con sapienza i frutti della propria terra in vini pregiati, espressione autentica del territorio e della tradizione pugliese. Quell'anno Francesco Candido pose le prime pietre di quello che sarebbe diventato un piccolo gioiello enologico. A San Donaci, circondato da vigneti di proprietà, costruì uno stabilimento vinicolo per trasformare le uve. I primi vini venivano commercializzati sfusi, ma già nel 1957 la lungimiranza di Candido lo spinse a iniziare l'imbottigliamento, valorizzando direttamente i prodotti della sua terra. Nel 1997, poi, con l'acquisizione della cantina di Guagnano si aprì un nuovo capitolo. Questa venne destinata alla trasformazione delle uve, mentre la cantina di San Donaci assunse il ruolo di centro per l'affinamento, l'imbottigliamento e la commercializzazione dei vini. Oggi, Alessandro Candido, rappresentante della terza generazione, guida l'azienda con passione e competenza. I valori tramandati nel tempo si fondono con un approccio moderno in questo, dando vita a vini che esaltano per eleganza, complessità e carattere. Nei vigneti Candido razza la biodiversità. Accanto ai vitigni autoctoni pugliesi, come Aleatico, Negro Amaro, Primitivo, Malvasia Nera e Fiano, trovano spazio anche varietà internazionali, quali Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Petit Verdot. Questa scelta riflette la volontà dell'azienda di valorizzare il territorio, pur aprendosi a nuove sfide e sperimentazioni.

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