



ACQUISTATO IL

CUPONE Salice Salentino DOC Riserva

2016

Un gioco d'armonie tra Negroamaro e Malvasia Nera



Svinando

Erbe mediterranee: il Cupone Salice Salentino DOC Riserva firmato Feudi di Guagnano si apre con ispirazioni che le richiamano in modo netto. Un bouquet che è anche una dichiarazione d'intenti. Il discorso della cantina pugliese sul vino del territorio raggiunge nel Salice Salentino DOC Riserva un punto di svolta, per certi versi. Lo si coglie fin dal primo sguardo, grazie a un colore intenso e suggestivo. Lo si percepisce in quel bouquet che non lascia spazio a faintimenti, così articolato e rispettoso dell'origine. Lo si vive all'assaggio, grazie a tannini morbidi e piacevolissime note balsamiche. Con carni arrosto e ricche pietanze del territorio esprime appieno la propria personalità: un grande rosso, questo Cupone Salice Salentino DOC Riserva di Feudi di Guagnano. Il miglior incontro possibile tra Negroamaro e Malvasia Nera.

Ottant'anni di vigna, vino e cantina. Ottant'anni di Feudi di Guagnano: vignaioli tenaci, guidati da una determinazione che ha reso possibile raggiungere oggi i risultati in bottiglia che tutti gli appassionati possono gustare. Se un tempo erano i nonni a muoversi tra le coltivazioni ad alberello e le vigne con grande spirito di sacrificio, oggi sono Gianvito, Carlo e Franco ad averne raccolto l'eredità. Antichi vigneti strappati a condizioni d'abbandono, le eccellenze del territorio nel cuore e il desiderio di portare la voce del Negroamaro ovunque ci sia qualcuno che ha voglia di un sorso di Puglia.

La Vigna

Terreno Calcareo - argilloso

Esposizione 44 s.l.m.

Allevamento Alberello

Densità imp. 4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Puglia

Uve Negroamaro 90%, Malvasia Nera 10%

Gradazione 0,135

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo La sua durata non è inferiore ai sei/sette anni.

Abbinamento Capretto in terracotta all'alloro

Vinificazione Le uve macerano e fermentano per due settimane. Il vino che se ne ottiene è sottoposto ad un invecchiamento di 24 mesi di cui 12 in botti di rovere francese da 5 hl.

Sensazioni All'olfatto mallo di noce ed erbe mediterranee. Al palato morbidezza di tannini e note balsamiche.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821