ACQUISTATO IL .....

"Bascià" Rosso Salento IGP 2024 2024



Da antichi vigneti ad alberello

Si chiama Bascià e, tecnicamente, è un Vino rosso d'Italia. Uno di quei prodotti che, pur al di fuori di una specifica denominazione, raccontano del loro territorio di origine meglio di tanti altri. Bascià è prodotto da un assemblaggio di diverse uve autoctone salentine, tra cui ovviamente Primitivo e Negramaro. Tutte uve che provengono da antichi vigneti del luogo, ancora allevati ad alberello, dove ogni lavorazione richiede maestria e tanta fatica. Le uve vengono raccolte leggermente surmature, ossia dopo aver raggiunto il perfetto stato di maturazione ma prima di appassire e disidratarsi eccessivamente. Questo garantisce una grande concentrazione di zuccheri nel mosto da cui deriverà un vino ricco e strutturato, piacevolmente caldo e profondamente pugliese. L'affinamento in barrique per un periodo di circa 12 mesi garantisce eleganza e complessità al naso e in bocca.

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	Terreno a medio impasto-argilloso, poco profondo con buona presenza di scheletro e roccia affiorante
Esposizione	Salento, Puglia, a circa 100 m slm.
Allevamento	Vecchi Alberelli
Densità imp.	4.500 viti per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 50% - Negroamaro 50%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Primi piatti robusti, carni rosse e selvaggina
Vinificazione	Vendemmia manuale delle uve a leggera surmaturazione; diraspa-pigiatura, macerazione pre-fermentativa a freddo e successivo avvio della fermentazione alcolica a temperatura controllata a 24-26°C. Svinatura finale con presse soffici. Fermentazione malolattica in acciaio e successiva permanenza in barrique di rovere francese per 12 mesi
Sensazioni	Rosso rubino con riflessi porpora, profumo intenso e complesso, con note fruttate di prugna e confettura e con sentori terziari speziati di vaniglia e liquirizia. Al palato è intenso, di grande struttura e morbidezza, finale lungo

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