ACQUISTATO IL .....

"Corerosa" Susumaniello Primitivo Salento IGP 2025 2025

Il classico rosato di una notte



Corerosa è un bel rosato che proviene da una delle regioni più conosciute per la produzione di questi intriganti vini. Siamo in Puglia, e per la precisione nel Salento. Qui Cantina Due Palme vinifica in rosa due dei vitigni tipici della regione, il Susumaniello e il Primitivo. Le uve, raccolte a piena maturazione, subiscono un'attenta selezione per evitare che grappoli non perfetti pregiudichino la qualità del vino finito. La vinificazione è semplice e accurata. Il giusto punto di rosa si ottiene per mezzo di un breve contatto tra mosto e bucce. E', in altre parole, quello che si definisce in gergo il vino di una notte. Segue un veloce affinamento in vasche d'acciaio prima dell'imbottigliamento. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosa cerasuolo brillante. Al naso è delicatamente fruttato e floreale, con sentori di amarena, ciliegia e lampone. In bocca, invece, è soprattutto sapido, con una spiccata acidità che ne esalta la freschezza. Un vino da abbinare con soddisfazione a piatti saporiti a base di pesce.

Cantine Due Palme è oggi simbolo di eccellenza dell'enologia pugliese. Fondata nel 1989, la cantina nasce da un'idea di Angelo Maci, attuale Presidente ed enologo della cooperativa, con l'obiettivo di vinificare prodotti di qualità, partendo da uve tipiche del territorio come Negroamaro, Malvasia Nera, Primitivo e Susumaniello. In vigna sono gelosamente custoditi i tradizionali alberelli pugliesi che consentono di ottenere uve di qualità eccezionale, dal frutto complesso e corposo. In cantina, invece, tutte le fasi della produzione, dalla vinificazione all'invecchiamento e fino all'imbottigliamento, sono garantite da meticolosi controlli di qualità. Il risultato sono etichette di grande personalità e bevibilità, capaci di conquistare i mercati di oltre 40 paesi nel mondo.

La Vigna

Terreno	Sabbioso
Esposizione	Nord
Allevamento	spalliera
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Puglia
Uve	50% SUSUMANIELLO 50% PRIMITIVO
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	ottenuta da uve ancora più selezionate di Susumaniello e Primitivo vinifi cate in rosé, ossia con brevissimo contatto tra mosto e bucce. Segue un affi namento in vasche d’acciaio.
Sensazioni	Di colore rosa cerasuolo brillante, presenta un profumo delicatamente fruttato e floreale, con sentori di amarena, ciliegia e lampone. Al gusto risulta sapido ed equilibrato, con una spiccata acidità che ne esalta la freschezza.

© 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