ACQUISTATO IL .....

"Aka" Primitivo Rosato Salento IGP 2025 2025

Il rosato che ha il colore di un corallo



Sarà suggestione. Ma il colore di questo vino ricorda davvero quello del corallo che decora la sua etichetta. Si chiama Aka ed è un Salento IGT rosato, prodotto con uve di Primitivo in purezza. Grappoli che provengono da piante molto vecchie che arrivano a oltre 40 anni di età. Vigneti storici che producono poco ma producono soprattutto bene. Dopo la vendemmia, che in genere si effettua verso la fine di agosto, le uve vengono velocemente conferite in cantine e avviate a una fase di macerazione che si protrae per circa 8 - 12 ore. La saggezza popolare li chiama i "vini di una notte". Basta poco al Primitivo per cedere quella nuance di colore così bella ed evocativa. Il profumo e accattivante. Note intense di ciliegie fresche, melagrana, mela rossa, fragoline di bosco e lampone. In bocca, invece, è un vino fresco ma ben strutturato. Croccante, potremmo definirlo, ma anche sapido e decisamente (piacevolmente) lungo.

Produttori di Manduria è la più antica cooperativa ancora attiva di Puglia. L'azienda può oggi contare su ben 900 ettari di vigneto, principalmente coltivati a Primitivo, per lo più condotti con il tradizionale sistema ad alberello. Vi operano oltre 400 piccoli artigiani-vignaioli che, grazie alla loro profonda conoscenza di questo antico vitigno, si sono conquistati sul campo la menzione di "Maestri in Primitivo". Nel 2018, la cantina ha ottenuto, prima in Italia con altre 8 pioniere, la certificazione di "Azienda Sostenibile". Negli anni non sono mancati i riconoscimenti, nazionali e internazionali, ricevuti dai vini dell'azienda. La qualità dei loro prodotti, del resto, è un dato oggettivo.

La Vigna

Terreno	Calcareo, medio impasto
Esposizione Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Risotto alla pescatora, gnocchi porro e gamberi, salmone grigliato con salsa al prezzemolo
Vinificazione	Macerazione pellicolare (6-8 ore) e fermentazione a temperatura controllata (18°C)
Sensazioni	Colore: rosa corallo intenso, brillante e luminoso, anticipa la buona struttura del vino. Profumo: accattivante al naso, con note intense di ciliegie fresche, melagrana, mela rossa, fragoline di bosco e lampone, arricchite da piacevoli sbuffi minerali. Sapore: succoso e fresco al palato, ben strutturato, croccante, sapido, in fondo tanta succosa acidità, 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