ACQUISTATO IL .....

"Taranta" Rosato Salento IGP 2025 2025

Matrimonio in rosa tra Negroamaro e Malvasia



La tradizione dei grandi rosati di Puglia si rinnova in questa bottiglia proposta da Vetrére. Un classico assemblaggio di due vitigni tipici della regione, come il Negroamaro e la Malvasia. Uve che non temono i climi caldi ma che, al contrario, nelle condizioni ideali sanno dar vita a vini dotati di grande personalità. La lavorazione è semplice e accurata. Tutto viene fatto nell'ottica di ridurre al minimo il contatto del mosto con l'ossigeno, per preservarne la freschezza dei profumi più delicati. Dopo il conferimento in cantina, le uve vengono presto pressate e avviate a una fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Per il resto, dopo aver raggiunto il giusto grado di rosa, il vino viene semplicemente mantenuto, sempre in acciaio, in condizioni di riposo sui suoi lieviti (i francesi direbbero "sur lies") per un periodo di circa 2 mesi. Ne deriva un vino caratterizzato da un magnifico colore rosa ciliegia, con riflessi brillanti. Al naso stupisce per i suoi evidenti richiami alla frutta rossa e alla marasca matura. In bocca, invece, si dimostra soprattutto un vino fresco e vivace. Un rosato equilibrato che, sulla tavola, può donare parecchie soddisfazioni.

La storia di Vetrère si perde nel tempo. Le origini sono certamente molto antiche, al punto che una mappa risalente al '700 già testimonia la sua presenza. Allora apparteneva alla famiglia Troilo. Poi, nel 1903, la giovane Serafina Troilo andò in sposa a Michele Ammazzalorsa che, in seguito, lasciò i suoi possedimenti al nipote, Enrico Bruni, padre delle attuali proprietarie, Annamaria e Francesca. Sono dunque già cinque le generazioni che si sono susseguite alla guida dell'azienda che produce vini tipici del Salento. La si incontra percorrendo la strada provinciale Monteiasi-Montemesola, al 16esimo chilometro. Siamo in provincia di Taranto. La sede della cantina si trova all'interno di una bella struttura che risale ai primi dell'800, interamente realizzato in pietra tufacea, tipica del Salento. Tradizione e modernità qui convivono perfettamente. L'azienda, infatti, è dotata di tecnologia all'avanguardia e ha scelto consapevolmente la strada dell'energia pulita. Già oggi, infatti, è in grado di soddisfare il suo fabbisogno energetico in completa autonomia.

La Vigna

Terreno	medio impasto calcareo
Esposizione	Nord Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Puglia
Uve	negroamaro 60% Malvasia nera 40%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Raccolta meccanica, pressatura soffice, illimpidimento statico, fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata (14°-16°C).
Sensazioni	Rosa ciliegia, con riflessi brillanti. Al naso presenta richiami a frutta rossa e marasca, al palato in evidenza freschezza e vivacità ben sposata ad una morbidezza che contribuisce a un piacevole palato.

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