



ACQUISTATO IL

"Gelso Rosa" Nero di Troia Puglia IGT 2022

2022

Quasi un profumo

*Svinando*

La prima volta che si avvicina il naso a questo Gelso Rosa è lecito rimanere stupefi. Piacevolmente, sia chiaro. Puglia IGT prodotto a partire da Nero di Troia in purezza, questo rosato presenta note di tale finezza ed eleganza da sembrare un profumo. Viene quasi voglia di metterne due gocce dietro le orecchie. E dire che il Nero di Troia non è una varietà semplice da coltivare, e che in Puglia viene spesso preferita al Primitivo che in genere dà meno problemi. Ma se viene coltivata come si deve, ossia con rese bassissime e lasciandole il tempo di giungere a perfetta maturazione, questa varietà sa davvero stupire. Di color lampone vivo, questo Gelso Rosa presenta un bouquet ricco e invitante, con note di frutta fresca e in particolare di ciliegia, amarena e viole. In bocca, poi, si caratterizza per una grande eleganza, con un gusto che richiama le note dolci percepite in precedenza e un finale floreale persistente e di grande freschezza.

Ci troviamo in Puglia. Tra Foggia, Cerignola e Margherita di Savoia, si trova Podere 29. A Borgo Tressanti, per la precisione. Qui il panorama è molto particolare. Siamo nel cuore del Tavoliere delle Puglie e i campi, ordinatamente divisi da stradine bianche e muri in pietra, sono perfettamente pianeggianti. Podere 29 è un'azienda famigliare che ha fatto del rispetto per l'ambiente e la valorizzazione del patrimonio di uve autoctone un vero vanto. 95 mila bottiglie in totale, prodotte da un unico appezzamento di 20 ettari, a cui si aggiunge un vigneto di circa un ettari che si trova, non lontano, sulla costa. Tutte le etichette proposte da Podere 29 sono certificate biologiche. Un valore aggiunto importante per chi è alla ricerca di vini buoni, sani e rispettosi della natura.

La Vigna**Terreno** franco argilloso**Esposizione** Sud Est**Allevamento** spalliera**Densità imp.** 4500**Il Vino****Tipologia** Vino rosato fermo**Provenienza** Puglia**Uve** 100% NERO DI TROIA**Gradazione** 12.5% vol**Temp. Servizio** 16 gradi**Quando Berlo** entro 3 anni**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce**Vinificazione** 6 mesi in acciaio**Sensazioni** Di color lampone vivo, al naso prevalgono note di ciliegia, amarena e viole. Vino molto elegante con finale floreale persistente di grande freschezza e mineralità

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