ACQUISTATO IL .....

"Le Rotaie" Susumaniello Rosé Valle d'Itria IGP 2025 2025



Delicato ed elegante

Puglia, terra di grandi rossi potenti e di eleganti rosati, capaci di mettere pace tra gli irriducibili dei rossi e gli amanti dei bianchi più freschi e fragranti. Il rosato, del resto, in Puglia vanta un'antica tradizione, dato che era prodotto già nell'antichità. I rosati erano considerati un prodotto per gusti raffinati. Vini molto delicati, da offrire soprattutto all'ospite di riguardo. Le rotaie, proposto qui da i Pàstini, nasce da una vinificazione in rosa di uve Susumaniello in purezza, raccolte a mano in vigneti che vengono attraversati, da nord a sud, dalla ferrovia locale. Nel calice si presenta di un bel colore rosa delicato ed elegante. Ed elegante è anche l'aggettivo che meglio descrive i suoi profumi che rimandano direttamente a sentori floreali, con note di rosa, e fruttati di fragola. In bocca è morbido, fresco e persistente. Un vino pensato per essere apprezzato a tutto pasto, dagli antipasti, ai secondi. Per un abbinamento semplice ma piacevole, però, non c'è nulla di meglio di una sfiziosa pizza margherita.

Il "Pastinum", in latino, era la zappa. E, per diretta derivazione, indicava anche il terreno destinato alla vite. Mettere il pàstino, invece, è un'arte antica e difficile che si traduce nel piantare nella pietra i tradizionali vitigni ad alberello. Oggi, infine, l'azienda vinicola "i Pàstini", nel cuore della Valle d'Itria, la terra dei trulli, rappresenta l'ultima linea difensiva delle antiche tradizioni locali, fortunatamente coniugate con le più moderne tecniche di vinificazione. Il risultato è una linea di vini che rappresenta il meglio dell'enologia pugliese. Per farlo, l'azienda può contare sulle uve provenienti dai vigneti aziendali che ricadono nel cuore di una delle zone più interessanti della regione, tra i comuni di Locorotondo e Martina Franca. Circa 12 ettari complessivi, gestiti con passione dalla famiglia Carparelli. Tra i vitigni coltivati, la Verdeca, il Bianco d'Alessano e il Minutolo. Varietà a bacca bianca che confermano l'antica vocazione viticola del nostro lungo "tacco".

La Vigna

Terreno	calcareo- argilloso
Esposizione	Nord
Allevamento	controspalliera cordone speronato
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Susumaniello 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	vendemmia: raccolta e selezione manuale in cassetta. vinificazione: diraspatura e pressatura soffice delle uve, chiarifica statica del mosto, fermentazione a bassa temperatura affinamento: acciaio 5 mesi, bottiglia 1 mese
Sensazioni	Le Rotaie si presenta nel calice con un colore rosa tenue, delicato, elegante anche nel profumo, dona sentori intensi floreali con note di rosa e fragola. Morbido, fresco e persistente al palato. È un vino eclettico, gli aromi, la consistenza gusto-olfattiva e la spiccata freschezza lo rendono incredibilmente versatile.

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