ACQUISTATO IL .....

"Vetere" IGP Paestum Rosa 2025 2025

Morbido, elegante e persistente



Ancora una volta c'è da rimanere stupiti dalla grande versatilità del più nobile dei vitigni a bacca rossa del nostro meridione. Stiamo ovviamente parlando dell'Aglianico che in questo caso viene vinificato in rosa da Azienda Agricola San Salvatore 1988. Vinificazione super soft per rispettare al meglio la natura del frutto di partenza, che inizia con una macerazione a bassa temperatura di sei ore e che dà vita a un vino elegante, molto persistente e piacevolmente minerale. Colore rosa tenue e delicato, il bouquet regala fragranti profumi di piccoli frutti rossi, note di rosa canina e violetta oltre a cenni di macchia mediterranea. In bocca è intenso, particolarmente fresco e bilanciato, morbido, elegante e persistente.

"Ho visto un bufalo tra le vigne… E ho bevuto vino". Si viene accolti da questa frase quando si entra nel sito Internet dell'Azienda Agricola San Salvatore 1988. Giusto per non dimenticare che qui ci troviamo in un luogo magico, dove la natura è in grado di donarci cose buone e inimitabili. Come il vino, e ci mancherebbe, ma anche la bufala campana, unica e inimitabile. La storia dell'azienda inizia a metà degli anni '40, a Boscoreale, falde del Vesuvio. E, grazie a un lungo percorso fatto di cose semplici ma vere, oggi San Salvatore 1988 è diventata una bella realtà, impegnata in un'agricoltura biologica e biodinamica, mai intensiva. Siamo nel Parco nazionale del Cilento, in un'area compresa tra Stio, Paestum e Giungano. Qui si trovano i vigneti e la moderna cantina, dotata di un impianto fotovoltaico da 96Kw che consente di ridurre al minimo l'immissione di anidride carbonica nell'atmosfera. 97 ettari complessivi, di cui circa 22 a vigneto, e il resto divisi tra frutteti, uliveti e bosco. E non mancano neppure le 450 bufale.

La Vigna

Terreno	Argilloso calcareo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	1800

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Campania
Uve	100 % AGLIANICO
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Vinificazione pressatura soffice e affinamento serbatoi di acciaio per circa 6 mesi
Sensazioni	Colore rosa tenue e delicato alla vista, dal delizioso bouquet che regala al naso fragranti profumi di piccoli frutti rossi, note di rosa canina e violetta e cenni di macchia mediterranea. Al palato si rivela intenso, particolarmente fresco e mediterraneo, morbido, elegante, persistente. Beva morbida, armonica, intrigante, suadente e fine. Allungo finale coinvolgente ed appagante che lascia un ricordo di frutti di bosco e agrumi.

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