ACQUISTATO IL .....

"Contessa Staffa" Nero di Troia Rosato IGT 2021 2021

Fresco come un bianco, vivace come un rosso



Contessa Staffa Rosato, IGT Puglia, è il vino biologico realizzato con uve Nero di Troia. Il suo nome fa riferimento alla proprietaria della masseria dove attualmente sorge la cantina. Vino mediterraneo per eccellenza, nasce per contrastare (con piacere) le calde giornate estive. Oggi, però, grazie alla sua grande adattabilità e alla versatilità dimostrata in cucina, è ormai totalmente destagionalizzato. C'è addirittura chi lo definisce come un vino caratterizzato da un gusto fresco come un bianco ma con la vivacità aromatica di un rosso. Dopo una macerazione con le bucce della durata di 6 ore, il mosto ottenuto viene illimpidito a freddo e fatto fermentare a temperatura controllata in vasche di acciaio. Ne deriva un magnifico calice caratterizzato da un bel colore rosa con sfumature buccia di cipolla. Al naso offre splendide sensazioni di fragola e altri piccoli frutti rossi. In bocca, invece, colpisce per la sua sapidità, persistenza aromatica e per un giusto equilibrio tra freschezza e note morbide. Perfetto quasi con tutto, è un ottimo aperitivo. Con il sushi è un "must", ma va provato anche con una golosa frittura di pesce. Perfetto, infine, anche con insalate di pollo e vitello tonnato.

Dal 1993, anno della loro prima vendemmia, la famiglia Di Tuccio, anima dell'azienda Antica Enotria, coltiva la propria terra con amore. Preservando la tradizione del gusto, con un unico obiettivo: la genuinità dei prodotti. Per questo sin dall'inizio della loro avventura, hanno deciso di certificarsi Bio. Del resto per la famiglia l'agricoltura biologica è una scelta di vita, non un semplice metodo di coltivazione. Come il vino che vi si produce è il risultato di un processo che racconta il legame e la storia fra uomo e terra. Antica Enotria si trova a Cerignola, in Puglia. Qui un mix fortunato e irripetibile di condizioni climatiche, suoli e aria, permettono alle uve coltivate nei loro vigneti, che dall'entroterra si estendono quasi al mare, di raggiungere piene maturazioni. Profumi e sapori che vengono valorizzati grazie a un accurato lavoro di selezione e alla moderna cantina di trasformazione che sorge all'interno dell'antica masseria Contessa Staffa, uno stabile nobile risalente al 1700.

La Vigna

Terreno	Calcareo argilloso
Esposizione	Nord
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	90

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Nero di Troia 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Macera con le bucce per 6 ore, dopo fermenta a 16 gradi in silos di acciaio.
Sensazioni	Colore rosa con sfumature di buccia di cipolla, al naso sensazioni di fragola e piccoli frutti rossi. in bocca colpisce per la sua sapidita', persistenza aromatica e giusto equilibrio tra freschezza e morbidezza.

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