ACQUISTATO IL .....

"Speziale" Negroamaro Rosato Salento IGP 2024 2024



Negroamaro in rosa

La Puglia, e in particolare il Salento, è terra famosa nel mondo per la qualità dei suoi vini rosati, prodotti a partire dalle buone uve del territorio. E' il caso anche di questo Speziale, Negroamaro Rosato Salento IGP proposto da Trullo di Pezza. Le uve, coltivate secondo i dettami della viticoltura biologica, crescono nei vigneti aziendali di Lizzano, in provincia di Taranto. L'obiettivo è quello di dar vita a un rosato fresco e fragrante, ricco in termini di profumi e sapori. Per questo le uve, raccolte a perfetta maturazione, vengono portate presto in cantina per essere trasformate. Dopo una preventiva diraspa-pigiatura, la massa viene divisa in due metà. Una parte fermenta in bianco. L'altra subisce una criomacerazione per 6-8 ore per estrarre colore e profumi freschi. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosa corallo luminoso. Al naso offre una piacevole intensità, con note di piccoli frutti rossi di bosco dalla polpa delicata, accompagnati da un ricordo di rosa canina. In bocca, invece, si rivela avvolgente e fresco. Equilibrato e perfettamente coerente con quanto percepito in precedenza. Buono in mille occasioni, questo rosato salentino si rivela estremamente versatile. E' capace di accompagnare un intero pranzo dall'aperitivo ai secondi. Da provare con delle focacce ripiene di verdure, la pizza o salumi e formaggi di media stagionatura.

Trullo di Pezza può oggi contare su circa 32 ettari di vigneto, distribuiti in prossimità della cantina di Torricella, oltre che nei territori di Maruggio, Lizzano e Manduria. Siamo in provincia di Taranto, nel cuore della verde Puglia. Non a caso al vitigno principe della regione, il Primitivo, è destinata la superficie produttiva maggiore. Ma trovano spazio anche il Negroamaro, il Fiano, l'Aglianico e il Susumaniello. Le viti affondano le radici nelle tanto decantate "terre rosse" salentine, su un pianoro punteggiato di ulivi secolari, a poca distanza dal mare. Qui gli inversi sono miti e le estati decisamente calde. La cura della vigna segue il metodo biologico, con utilizzo di prodotti a base naturale e, solo in caso di siccità estrema, si ricorre all'irrigazione di soccorso. Il cuore produttivo di Trullo di Pezza ha sede nell'omonima masseria. Qui l'intero processo di vinificazione avviene all'esterno, in uno spazio di duemila metri quadri, ben armonizzato nel verde.

La Vigna

Terreno	Terreno argilloso-sabbioso derivato dalla disgregazione di rocce calcaree e sedimenti marini
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Negroamaro 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Diraspapigiatura, 50% fermentazione in bianco e 50% criomacerazione per 6-8 ore
Sensazioni	Rosato dalla veste corallo e luminosa, offre all'olfatto una piacevole intensità caratterizzata da note di piccoli frutti rossi di bosco dalla polpa delicata, accompagnati sul fondo da un ricordo di una rosa canina. Al gusto si rivela avvolgente e fresco, equilibrato e con una chiusura perfettamente coerente con i sentori aromatici percepiti all'olfatto. Abbinamenti: ottimo come aperitivo, focacce ripiene di verdure, pizza, primi piatti freschi, salumi e formaggi di media stagionatura. Temperatura di servizio: 10 -12° C

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