ACQUISTATO IL .....

"Rosalita" Salento IGP Rosato 2021 2021



Rosato moderno

Rosalita è un rosato salentino moderno. Delicato fin dall'aspetto, nasce da una lavorazione di uve Negroamaro vinificato in rosa. Le uve sono vendemmiate nel mese di settembre e, una volta giunte in cantina, vengono fatte criomacerare per circa 6 o 7 ore. Subito dopo le bucce vengono separate dal mosto che ha ormai raggiunto il giusto "punto di rosa" e che può continuare il suo percorso di vinificazione soft per poi terminare il suo affinamento in acciaio. Nasce così un vino semplice da degustare e facile da abbinare, specie a piatti delicati ed estivi o a aperitivi. Di colore rosa tenue, Rosalita ha profumi delicatamente fruttati e floreali, con netti richiami alla rosa. In bocca, poi, si scopre un vino caratterizzato da un gusto gradevole, morbido e fresco allo stesso tempo. La sottile sapidità prolunga per diversi secondi il piacere di aver bevuto. Davvero una soddisfazione. L'importante è non restare mai senza. Meglio tenerne sempre una seconda bottiglia pronta in frigorifero.

Cantine Due Palme è oggi simbolo di eccellenza dell'enologia pugliese. Fondata nel 1989, la cantina nasce da un'idea di Angelo Maci, attuale Presidente ed enologo della cooperativa, con l'obiettivo di vinificare prodotti di qualità, partendo da uve tipiche del territorio come Negroamaro, Malvasia Nera, Primitivo e Susumaniello. In vigna sono gelosamente custoditi i tradizionali alberelli pugliesi che consentono di ottenere uve di qualità eccezionale, dal frutto complesso e corposo. In cantina, invece, tutte le fasi della produzione, dalla vinificazione all'invecchiamento e fino all'imbottigliamento, sono garantite da meticolosi controlli di qualità. Il risultato sono etichette di grande personalità e bevibilità, capaci di conquistare i mercati di oltre 40 paesi nel mondo.

La Vigna

Terreno	SABBIOSO, ARGILLOSO
Esposizione	Nord Ovest
Allevamento	spalliera
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Puglia
Uve	NEGROAMARO 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Le uve sono vendemmiate nel mese di settembre, sono poi criomacerate per circa 6/7 ore. Subito dopo, le bucce vengono separate dal mosto, che continua la sua vinificazione e l'affinamento in acciaio. Un vino semplice da degustare, di facile abbinamento a piatti e aperitivi, la grande riscoperta dei giovani, specialmente nelle lunghe estati salentine.
Sensazioni	Di colore rosa tenue, ha profumo delicatamente fruttato e floreale, con riconoscimenti di rosa. Al gusto è gradevole, morbido e fresco, leggermente sapido

© 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