



ACQUISTATO IL

"Tramari" Rosé di Primitivo Salento IGP 2025

2025

Sofisticato e al tempo stesso casual



Scrivi Primitivo e pensi alla Puglia e al Salento. Pensi alla Puglia e non puoi non immaginare un calice di un fresco e versatile rosato. Uno di quei vini che, specialmente in estate, sanno bene come renderci felici. In questo caso Cantina San Marzano propone un fresco rosato da Primitivo in purezza, affinato solo in acciaio. Tramari Rosé, in equilibrio "Tra i Mari", è un rosato elegante e lieve. Sofisticato e al tempo stesso casual. Nel calice si presenta di un bel colore rosa tenue, molto moderno. Al naso, invece, rivela un profumo intenso e persistente che ricorda la macchia mediterranea, con sentori di ciliegia e lampone. In bocca, infine, si scopre un vino fresco ed elegante. Piacevolmente equilibrato e sufficientemente versatile da poter essere accostato con successo a una vasta gamma di piatti. Perfetto, per esempio, con i classici antipasti all'italiana, ma sa accompagnare anche zuppe di pesce e brodetti. Poi pesce al cartoccio o al forno, formaggi giovani o leggermente stagionati. Difficile metterlo in difficoltà. Meglio averne sempre una seconda bottiglia in fresco per ogni evenienza.

San Marzano è un piccolo paese nel centro della DOP Primitivo di Manduria. Una striscia di terra tra i mari che bagnano la Puglia. È qui che 19 vignaioli fondano Cantine San Marzano. Ben prima che nascesse la denominazione d'origine e che il Primitivo di Manduria fosse riconosciuto nel mondo. Era il 1962. Bisogna, però, aspettare fino al 1996 per giungere alla produzione delle prime bottiglie a marchio, innescando il passaggio dall'economia basata sullo sfuso verso la creazione di un rapporto diretto con il consumatore finale. Oggi San Marzano è una bella realtà imprenditoriale, saldamente legata al rispetto per una tradizione che ha radici antichissime, con uno sguardo rivolto al futuro.

La Vigna

Terreno A medio impasto argilloso, poco profondo e con buona presenza di scheletro

Esposizione Sud

Allevamento Spalliera

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Puglia

Uve Primitivo 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Svinatura parziale del mosto di uve Primitivo dopo macerazione di qualche ora, successiva fermentazione in bianco

Sensazioni Colore rosa tenue. Profumo intenso e persistente di macchia mediterranea, con sentori di ciliegia e lampone. Vino fresco ed elegante, equilibrato al palato

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