



ACQUISTATO IL

"Rohesia" Negroamaro Rosato Puglia IGP 2024

2024

Freschezza e sapidità



Tecnicamente vengono chiamati "vini di una notte", perché la fase di macerazione delle bucce necessaria a colorare il mosto si prolunga non più di qualche ora. E si riconoscono appunto per la bella tonalità di rosa, tipica per la regione. Rohesia, invitante rosato da uve Negroamaro proposto qui da Cantele, ha tutte le caratteristiche per appartenere a questa categoria. Rosa cerasuolo, al naso rivela un profumo intenso e persistente, con sentori di frutta a bacca rossa, fragola, pesca e ciliegia. Ma anche floreale, di rosa rosa e violetta. Ai più attenti, però, non sfuggirà anche il leggero sentore di pietra focaia che arriva a rendere l'insieme decisamente più complesso. Rotondo, elegante e altero. In bocca si rivela un vino potente ma di grande freschezza e sapidità. Tecnicamente si tratta di un IGT Salento. 100% uve Negroamaro, provenienti dal comune di Guagnano, in provincia di Lecce. Vendemmia a partire dalla seconda metà di settembre, al termine della vinificazione il vino matura sui suoi lieviti per circa 3 mesi, acquisendo una piacevole complessità che non ne pregiudica in alcun modo la freschezza. Dall'aperitivo alla tavola, questo rosato stupisce per la versatilità. Ottimo con piatti delicati e raffinati a base di pesce crudo, per gli amanti della semplicità può anche essere proposto con una semplice caprese, con pomodoro e mozzarella.

Una storia tutta al contrario. E per questo ancora più affascinante. Stiamo parlando di Cantele, una delle aziende vinicole pugliesi più amate e apprezzate, da appassionati e professionisti, in ogni angolo del mondo. Una storia al contrario fin dai suoi esordi quando, nel 1950, Giovanni Battista Cantele, veneto di Pramaggiore, con la moglie Teresa Manara, romagnola di Imola, decidono di trasferirsi dal Nord Italia alla Puglia, in provincia di Lecce. Il capostipite della famiglia, va detto, era già impegnato nel mercato del vino sfuso. Il secondo percorso a ritroso è invece legato alla nascita dell'azienda. Siamo nel 1979 e, in questo caso, la decisione è quella di partire dalla sola commercializzazione di vini imbottigliati, per poi risalire, con il tempo, lungo tutte le fasi della filiera produttiva. La prima vendemmia, infatti, risale al 1992 e nel 1999 venne creata l'azienda agricola. Da allora le attività della famiglia Cantele sono proseguite senza sosta, fino al 2002, anno di creazione della nuova cantina a Guagnano, nel cuore della DOC Salice Salentino. Oggi l'azienda è affermata sia nei principali mercati esteri che in patria, e in particolare è tra le realtà più apprezzate della sua regione.

La Vigna

Terreno	Medio Calcareo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera a cordone speronato
Densità imp.	4600

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Puglia
Uve	100% Negroamaro

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione Le uve vengono pigiate delicatamente e raffreddate a 8/10°C. Questo consente di portare i tempi di macerazione fino a circa 24 ore, limitando l'estrazione di tannini. La svinatura avviene quando il mosto ha raggiunto la tonalità e le caratteristiche ottimali. Temperatura di fermentazione 15/16°C. Alla fine della fermentazione alcolica, il vino matura sur lies per circa 3 mesi.

Sensazioni Rosa cerasuolo intenso. Profumo intenso e persistente. Sentori di frutta a bacca rossa, fragola, pesca, ciliegia. Floreale di rosa rosa e violetta. Naso complesso, nel quale compare anche la pietra focaia. Al palato, rotondo, elegante, altero. Un vino di notevole persistenza gusto olfattiva. Potente ma di grande freschezza e sapidità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.