ACQUISTATO IL .....

"Tris" Salento IGP Notte Rossa



Tris pugliese

Serata speciale con gli amici di sempre? Cena in famiglia per organizzare le prossime vacanze? Qualunque sia l'occasione, per non farsi trovare impreparati, questa è la confezione che non deve mancare. Un tris di vini pugliesi, perfetti per accompagnare con stile e gusto, tutta la serata. Tre interpretazioni differenti dei buoni vitigni del territorio. Il Negramaro, prima di tutto, che proviene da vigneti vocati, impiantati su suoli rossi, in un ambiente caldo e a bassa piovosità. Qui le escursioni termiche tra giorno e notte sono elevate e le uve giungono a piena maturazione cariche di zuccheri, aromi e colore. Vitigno versatile, in questa confezione il Negroamaro è proposto sia in versione rossa, perfetto per accompagnare piatti saporiti di carne rossa o selvaggina, sia in versione rosata, come nella più antica delle tradizioni salentine, che grazie al buon corpo e al buon equilibrio è perfetto invece per aprire la cena, con gli antipasti, o per accompagnare primi piatti gustosi. E poi il Fiano, caratterizzato da un bouquet ricco, floreale e fruttato. Un vino affinato esclusivamente in acciaio. Morbido, armonico e piacevolmente sapido, ma soprattutto caratterizzato da una buona spalla acida. Un vino ideale per accompagnare tutti i piatti della cucina di mare, compresi i crostacei e i crudi.

Nel cuore del Salento, terra di grandi vini, e più precisamente in località San Marzano si trova l'azienda Notte Rossa. Qui le vigne sono quelle del Primitivo di Manduria da cui si ottengono vini di grande personalità. I vigneti aziendali si trovano nelle aree più vocate della penisola salentina. Ettari vitati, prevalentemente con uve autoctone, disposti in diversi appezzamenti che godono di esposizioni e suoli diversi. Dalle aree collinari e tendenzialmente argillose del nord tarantino, ossia nell'alto Salento, a circa 150 metri sul livello del mare, provengono le uve bianche. Per i rossi, come Primitivo e Negroamaro, la scelta ricade su appezzamenti negli agri dislocati più a sud, aree di terra rossa, di calcare e di sabbia, dove le vecchie piante ad alberello convivono da decenni con gli arbusti della macchia mediterranea.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia
Provenienza Puglia

Uve Fiano, Negroamaro, Rosato

Gradazione
Temp. Servizio
Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni

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