



ACQUISTATO IL

"Fuorilemura" Nero di Troia Rosé Puglia IGP 2024

2024

Rosato "made in Puglia"



La Vigna

Terreno Calcareo, ciottoloso, leggermente argilloso tendenzialmente siccitoso

Esposizione prime pendici collinari della Murgia a nord est di Ruvo di Puglia.

Allevamento Pergola pugliese

Densità imp. 3000

Il Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Puglia

Uve Nero di Troia 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivi, Menù di pesce

Vinificazione Le uve, vendemmiate manualmente, vengono trasferite in cantina e sottoposte alla pigiadiraspatura, con contemporanea aggiunta di neve carbonica, utile a proteggerla dalle ossidazioni, raffreddate a 10°, ed in pressa subiscono una breve macerazione per 4/6 ore, in modo da estrarre gli aromi delle bucce. Si raccoglie il mosto fiore per la fermentazione in acciaio a 15°. Il vino affina per 30 giorni sui lieviti prima di essere messo in bottiglia.

Sensazioni Il colore tenue e luminoso, al naso si presenta molto complesso e intenso, ricco di sentori che ricordano la rosa fresca, i frutti freschi a bacca rossa, la frutta tropicale, e delicate note agrumate. Al palato ritroviamo la stessa intensità dei frutti, si susseguono la croccantezza della pesca, il passion fruit, il pompelmo. Il tutto, accompagnato da una buona acidità e nel finale una sottile nota sapida. Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo servito con vol au vent variegati, carpacci di

carne, insalate di mare e mediterranee, linguine agli scampi mantecate alla polpa di riccio, tonno rosso scottato alla piastra.

CRIFO propone questo interessante rosato "made in Puglia". Stiamo parlando di Fuorilemura, 100% Nero di Troia, Puglia IGP Rosé, prodotto sulle prime pendici collinari della Murgia, a nord-est di Ruvo di Puglia. Un rosé che si distingue per la sua eleganza e per la capacità di sorprendere con una freschezza e complessità che non ci si aspetterebbe da un vitigno tipicamente associato a vini rossi intensi. Il Nero di Troia, autoctono pugliese, infatti, è noto per la sua capacità di produrre vini robusti e strutturati. Ma, vinificato in rosa, rivela un lato completamente diverso della sua personalità, regalando un'esplosione di aromi fruttati e una piacevole freschezza. In questo caso viene coltivato con il sistema tradizionale della pergola pugliese, sviluppando un profilo aromatico complesso e distintivo. Fuorilemura nasce da una vinificazione attenta che mira a preservare l'integrità del frutto e a esaltare le sue caratteristiche naturali. La vendemmia, effettuata manualmente a fine settembre, permette di selezionare solo i grappoli migliori. Le uve vengono poi rapidamente trasferite in cantina e sottoposte alla pigiadiraspatura, con l'aggiunta di neve carbonica per prevenire l'ossidazione. Dopo un breve periodo di macerazione a bassa temperatura, durante il quale il mosto rimane a contatto con le bucce per 4-6 ore, si procede alla fermentazione in acciaio. In seguito il vino affina per 30 giorni sui lieviti prima di essere imbottigliato, acquisendo complessità e finezza. Colore tenue e luminoso, al naso rivela fin da subito un bouquet complesso e intenso, dominato da sentori di frutti rossi freschi, come fragoline di bosco e ciliegie, accompagnati da sfumature floreali. In bocca l'intensità dei frutti rossi si fonde con una buona acidità, donando freschezza e vivacità. Il finale è persistente, con una sottile nota sapida che aggiunge profondità e rende ogni sorso particolarmente piacevole. Ideale da gustare giovane, per apprezzarne a pieno la freschezza e l'esplosione aromatica, questo rosé si rivela particolarmente versatile. Perfetto come aperitivo, accompagna bene piatti a base di pesce, come insalate di mare, linguine agli scampi o tonno rosso scottato alla piastra.

La Cantina di Ruvo di Puglia è un bel esempio di cooperazione che funziona e porta valore al suo territorio. La sua fondazione risale al 1960, quando 28 vignaioli decisero di unirsi per migliorare la loro forza contrattuale nella vendita delle uve, spesso acquistate da grandi gruppi nazionali. Questa unione segnò l'inizio di un percorso di crescita e trasformazione che, negli anni, ha portato la Cooperativa a evolversi da semplice produttrice di mosti a cantina capace di produrre vini imbottigliati di alta qualità. In questo percorso, il 2010 rappresenta una tappa fondamentale. In quell'anno, infatti, viene inaugurato un nuovo impianto enologico, progettato per lavorare le varietà autoctone pugliesi. I vigneti della cantina insistono su un territorio che abbraccia le province di Bari e Barletta-Andria-Trani, nel cuore della Puglia. La vicinanza del mare offre un microclima ideale per la viticoltura, grazie alle brezze marine che attenuano le alte temperature estive tipiche della zona. I vigneti sono coltivati con diverse tecniche tradizionali, tra cui l'alberello e la pergola pugliese. Tra i vitigni coltivati i principali autoctoni, come il Nero di Troia, il Primitivo e il Bombino Bianco. La denominazione storica della cooperativa, Cantina della Riforma Fondiaria, è alla base

dell'acronimo CRIFO, con cui i vini della Cantina sono da sempre conosciuti. Oggi la Cantina può contare sulla collaborazione di oltre 400 soci che garantiscono una produzione annua che supera le 8.000 tonnellate di uva.