ACQUISTATO IL .....

"Kebir" Rosso Puglia IGT 2022 2022



Equilibrio e profondità

Puglia IGT Rosso, Kebir è una delle buone etichette proposte dalla cantina Torrevento. Questo vino nasce in contrada Pedale, nel territorio di Castel del Monte, area rinomata per la produzione di vini di alta qualità. La contrada si trova nel cuore della Murgia pugliese, un altopiano caratterizzato da terreni calcarei e argillosi. Questa zona è dominata dal maestoso Castel del Monte, una fortezza del XIII secolo costruito dall'imperatore Federico II e dichiarato Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO. I vigneti di Torrevento si estendono tra i 400 e i 500 metri sul livello del mare, beneficiando di un microclima ideale, con marcate escursioni termiche tra il giorno e la notte che favoriscono una maturazione ottimale delle uve. Kebir è un blend di tre vitigni: Nero di Troia, Cabernet Sauvignon e Aglianico. La vendemmia avviene manualmente a metà ottobre, seguita da una vinificazione con lunga macerazione sulle bucce, per estrarre al meglio colore, aromi e tannini. Al termine della fermentazione, il vino matura poi per 8 mesi in vasche d'acciaio, seguiti da altri 12 mesi in barrique di rovere, dove acquisisce complessità e morbidezza. Questo processo di affinamento contribuisce a integrare le diverse componenti del vino, donandogli equilibrio e profondità. Kebir si presenta con un colore violaceo intenso e impenetrabile. Al naso rivela un bouquet complesso, con note di confettura di bacche nere come mora e ribes, arricchite da sentori di spezie e cacao. In bocca è pieno, morbido e armonioso, con un finale lungo e persistente. Emergono infine note di frutta rossa matura, spezie e delicate sfumature balsamiche, che donano grande finezza ed eleganza. Ideale per accompagnare un menù di carne, primi saporiti e formaggi a pasta dura. Ottimo anche con arrosti di carni rosse, selvaggina e piatti della tradizione pugliese, come le orecchiette al ragù.

La storia di Torrevento inizia oltre un secolo fa. Nel 1913, Francesco Liantonio, nonno dell'attuale presidente, si imbarcò sedicenne sulla nave "Hamburg" diretta a New York, in cerca di fortuna. Negli Stati Uniti, vendendo ghiaccio per strada, riuscì a costruire una piccola fortuna che gli permise, nel 1923, di tornare nella sua amata Puglia. Stabilitosi a Palo del Colle, iniziò l'attività di produzione e commercio di olio extravergine e la trasformazione delle uve. Nel 1948 i fratelli Liantonio acquistarono un ex monastero benedettino del Seicento e 57 ettari di vigneti circostanti in contrada "Torre del Vento", nel cuore della Murgia barese. Nel 1950, poi, Gaetano Liantonio ereditò la tenuta, la ristrutturò e fondò la "Vinicola Torrevento", trasformata in SRL nel 1989. La cantina si è specializzata nella produzione di vini Castel del Monte DOC ed è stata tra le "pioniere" nella riscoperta del Nero di Troia. Oggi Torrevento gestisce oltre 300 ettari di vigneti in Puglia, perseguendo un equilibrio tra innovazione e tradizione. La cantina basa il suo sviluppo su ricerca, sostenibilità e qualità, valori che hanno guidato i fondatori nel creare vini d'eccellenza rappresentativi della cultura e dei sapori pugliesi.

La Vigna

Terreno	calcareo argilloso
Esposizione	400-500m s.l..m.
Allevamento	controspalliera cordon speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	nero di troia, cabernet sauvignon, aglianico
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vendemmia: uva raccolta a mano a metà ottobre. Vinificazione: fermentazione con lunga macerazione. Affinamento: acciaio 8 mesi e barrique di 12 mesi.
Sensazioni	Il colore è violaceo e impenetrabile. Il bouquet intenso di confettura di bacche nere, mora e ribes. Lo completano sentori di spezie e cacao. All'assaggio è pieno, morbido, armonioso con un finale lungo e persistente. Emergono note di frutta rossa e di spezie, oltre che di erbe balsamiche. Un rosso di grande finezza, struttura tannica ed eleganza.

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