ACQUISTATO IL .....

"Garnet" Negroamaro Rosato Salento IGT 2025 2025



Negroamaro in rosa

Elegante rosato da uve negroamaro, raccolte a mano a inizio settembre, Garnet si distingue per il suo colore rosa corallo tenue e cristallino. La vinificazione prevede una breve macerazione pellicolare in pressa, fermentazione a temperatura controllata e affinamento in acciaio, per esaltare freschezza e fragranza.Al naso, si apre con note nitide di fragoline di bosco, ribes e lamponi, seguite da delicati sentori floreali di fior di pesco e accenti salini. Al palato è fresco, agile, con una spinta acida vivace ben equilibrata da una morbidezza misurata. Il finale è fruttato e agrumato, di grande piacevolezza. Versatile negli abbinamenti, accompagna alla perfezione piatti di mare.

Produttori di Manduria è la più antica cooperativa ancora attiva di Puglia. L'azienda può oggi contare su ben 900 ettari di vigneto, principalmente coltivati a Primitivo, per lo più condotti con il tradizionale sistema ad alberello. Vi operano oltre 400 piccoli artigiani-vignaioli che, grazie alla loro profonda conoscenza di questo antico vitigno, si sono conquistati sul campo la menzione di "Maestri in Primitivo". Nel 2018, la cantina ha ottenuto, prima in Italia con altre 8 pioniere, la certificazione di "Azienda Sostenibile". Negli anni non sono mancati i riconoscimenti, nazionali e internazionali, ricevuti dai vini dell'azienda. La qualità dei loro prodotti, del resto, è un dato oggettivo.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Negroamaro 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Uve Negroamaro, raccolte manualmente ad inizio settembre. Breve macerazione pellicolare direttamente in presa e fermentazione in bianco a temperatura controllata (18°C), successivo breve affinamento in acciaio prima di essere imbottigliato.
Sensazioni	Colore rosa corallo tenue e cristallino, Garnet è un vino immediato delicato, irresistibilmente goloso. Caratterizzato da un quadro olfattivo nitido che apre su tipici sentori di fragoline di bosco, ribes e lamponi. A seguire profumi di fior di pesco, che si mescolano a piacevoli sensazioni saline. Al palato e? fresco e agile, sorretto da una solida spinta acida e perfettamente misurato nella morbidezza. Finale fruttato ed agrumato.

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