



ACQUISTATO IL

"Santa Gemma" Susumaniello Rosè Salento IGT 2024 2024

Tradizione pugliese in rosa



Nel cuore del Salento, dove il vento accarezza le vigne e il sole di settembre matura lentamente i grappoli, nasce Santa Gemma Rosè. Un rosato elegante, frutto di uve Susumaniello 100% raccolte a mano, che porta con sé il profumo del Mediterraneo e la cura della tradizione. Dopo una breve macerazione in pressa, il vino fermenta a freddo e affina sulle fecce fini, conservando intatti freschezza e carattere. Il suo colore rosa tenue richiama l'alba sulle campagne pugliesi. Al naso, fragoline selvatiche, lamponi e melagrana si fondono con rose e gerani rossi, regalando un bouquet fine e coinvolgente. Il sorso è fresco, sapido, vibrante, con un finale fruttato e persistente. Perfetto con piatti delicati ma saporiti, è il vino che racconta l'anima autentica del Sud, con grazia e personalità.

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 Susumaniello 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Breve macerazione pellicolare direttamente in pressa e fermentazione in bianco a temperatura controllata di 15°C. Successivo affinamento in acciaio a 10°C, con sospensione periodica delle fecce fini.

Sensazioni Colore rosa tenue. Naso caratterizzato da delicate note fruttate di fragoline selvatiche, lamponi e succo di melagrana, accompagnate da tipici sentori floreali, in particolare rose e gerani rossi. Al palato risulta fresco e sapido. Finale di buona persistenza con sensazioni fruttate.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821