ACQUISTATO IL .....

"Sessantanni" Rosé Salento IGP Magnum 2023 2023

Il rosa premium di casa San Marzano



Un rosato che racconta sessant'anni di passione e di Puglia. Nato da uve Primitivo, il Sessantanni Rosé celebra la storia di una cantina simbolo del Salento, unendo tradizione e modernità in un sorso elegante e sorprendente. Il colore è un tenue rosa cipria, brillante e raffinato. Al naso regala profumi intensi di ciliegia, fragolina di bosco e petali di rosa, con una delicata nota speziata. Al palato è morbido, fresco e sapido, con una struttura che rivela l'anima importante del vitigno. Una breve sosta in barrique ne esalta la complessità, donando equilibrio e profondità. Perfetto con piatti di mare, sushi o carni bianche, è un rosato da assaporare lentamente, in buona compagnia. Un brindisi alla terra, al tempo e all'arte di saper attendere.

San Marzano è un piccolo paese nel centro della DOP Primitivo di Manduria. Una striscia di terra tra i mari che bagnano la Puglia. È qui che 19 vignaioli fondano Cantine San Marzano. Ben prima che nascesse la denominazione d'origine e che il Primitivo di Manduria fosse riconosciuto nel mondo. Era il 1962. Bisogna, però, aspettare fino al 1996 per giungere alla produzione delle prime bottiglie a marchio, innescando il passaggio dall'economia basata sullo sfuso verso la creazione di un rapporto diretto con il consumatore finale. Oggi San Marzano è una bella realtà imprenditoriale, saldamente legata al rispetto per una tradizione che ha radici antichissime, con uno sguardo rivolto al futuro.

La Vigna

Terreno	Di medio impasto tendenzialmente sabbioso e ricco di scheletro. Mediamente profondo, poroso e drenante
Esposizione Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menù di pesce, Menù di carne
Vinificazione	Pressatura soffice con gas inerti e separazione immediata della prima frazione di mosto. Successiva fermentazione in bianco a 16-18°C
Sensazioni	Rosa tenue, vivace e di bella intensità. Al naso si apre un bouquet di frutti rossi dove predomina la ciliegia croccante, avvolta da una nota fruttata più dolce che ricorda i fioroni maturi. Al palato mostra una certa struttura e rotondità. Sapidità e freschezza donano equilibrio al sorso pieno e persistente

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