ACQUISTATO IL .....

Appassimento Rosso Salento IGP 2022 2022



Il rosso che concentra il sole del Salento in ogni sorso

Dal Salento, questo Appassimento Rosso IGP racconta una Puglia autentica, fatta di sole intenso, vento di mare e vigne che lavorano in equilibrio con il territorio. Le uve a bacca rossa vengono lasciate appassire direttamente sulla pianta, per concentrare aromi, struttura e identità. Nel calice si esprime con un profilo ricco e avvolgente, dove la frutta rossa matura si intreccia a leggere note speziate e a una trama morbida e vellutata. L'affinamento contribuisce a dare armonia al sorso, rendendo il vino rotondo, elegante e perfettamente bilanciato. È un rosso pensato per chi cerca intensità senza eccessi, carattere senza rigidità. Ideale per accompagnare carni, piatti strutturati e formaggi stagionati, valorizza ogni momento conviviale con uno stile moderno e rassicurante. Un vino che parla di territorio, competenza enologica e piacere immediato, con un finale lungo e piacevolmente persistente.

Nel cuore del Salento, terra di grandi vini, e più precisamente in località San Marzano si trova l'azienda Notte Rossa. Qui le vigne sono quelle del Primitivo di Manduria da cui si ottengono vini di grande personalità. I vigneti aziendali si trovano nelle aree più vocate della penisola salentina. Ettari vitati, prevalentemente con uve autoctone, disposti in diversi appezzamenti che godono di esposizioni e suoli diversi. Dalle aree collinari e tendenzialmente argillose del nord tarantino, ossia nell'alto Salento, a circa 150 metri sul livello del mare, provengono le uve bianche. Per i rossi, come Primitivo e Negroamaro, la scelta ricade su appezzamenti negli agri dislocati più a sud, aree di terra rossa, di calcare e di sabbia, dove le vecchie piante ad alberello convivono da decenni con gli arbusti della macchia mediterranea.

La Vigna

Terreno	terreni sono a medio impasto tendenzialmente sabbioso, poco profondi e con buona presenza di scheletro
Esposizione Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	A bacca rossa tipi del salento
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni. Affinamento in barrique di rovere francese e americano per 4 mesi
Sensazioni	Rosso rubino intenso dai riflessi porpora. Bouquet in cui si alternano lievi note floreali, sentori di frutta rossa matura e confettura di ciliegie, il tutto arricchito da una speziatura di sottofondo. Sorso morbido ed equilibrato, lungo finale di tratteggiata dolcezza

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