



ACQUISTATO IL

"Settebraccia" Salento IGP Rosso 2021

2021



Svinando

Caldo, avvolgente e morbidissimo

Settebraccia di Cantina Sampietrana è abbraccio caldo e avvolgente che racchiude in sé tutta la forza della terra pugliese e la dolcezza dei suoi frutti più maturi. Siamo a San Pietro Vernotico, in quella striscia di terra pianeggiante che unisce Brindisi a Lecce, dove le vigne ad alberello sembrano sculture naturali forgiate dal vento. Il nome "Settebraccia" evoca un'immagine quasi mitica, legata alla struttura delle antiche vigne e alla fatica dell'uomo che, con dedizione artigianale, continua a coltivare questi terreni rossi e profondi. In questo angolo di Puglia, il clima caldo è mitigato dalle correnti adriatiche, permettendo alle uve di sviluppare una complessità aromatica straordinaria senza perdere mai quella freschezza fondamentale per l'equilibrio. Negroamaro all'80% e Susumaniello al 20%, il primo, Re del Salento, è capace di regalare struttura, colore scuro e quella tipica nota piacevolmente amarognola sul finale, il Susumaniello, dal canto suo, agisce come un gregario di lusso. Questo antico vitigno, un tempo quasi dimenticato e oggi riscoperto, aggiunge al blend una carica aromatica di frutti rossi e una freschezza vibrante che bilancia perfettamente la potenza del compagno. Le uve vengono vendemmiate e selezionate rigorosamente a mano solo nella prima decade di ottobre, lasciandole sulla pianta per un parziale appassimento. Questo "sacrificio" nel tempo permette di concentrare zuccheri e profumi, rendendo il vino incredibilmente ricco. Dopo la fermentazione, il Settebraccia riposa per circa 8 mesi in botti di rovere. Questo passaggio in legno non serve a coprire il frutto, ma a smussare gli angoli e a regalare quei sentori evoluti che lo rendono così armonioso. Grazie alla tecnica dell'appassimento e al passaggio in legno, il Settebraccia ha un discreto potenziale d'invecchiamento. Può riposare in cantina tranquillamente per 5-7 anni, evolvendo verso note di cuoio e tabacco dolce, mantenendo però sempre la sua caratteristica morbidezza. Sulla tavola questo rosso ama le sfide. Il primo suggerimento è l'agnello al forno con patate e rosmarino, dove la grassezza della carne viene abbracciata dai tannini setosi del vino. Funziona però benissimo anche con la cacciagione o con piatti speziati della cucina etnica, dove la sua rotondità spegne il calore eccessivo delle spezie. Abbinamento sarà semplicemente perfetto.

Più di mezzo secolo di storia! "Da sempre produciamo il vino direttamente nella nostra cantina, solo da uve provenienti dai nostri vigneti, in gran parte "alberelli" pugliesi di oltre 50 anni, curati e coltivati con amore e dedizione". Il massimo dell'autenticità, potremmo aggiungere, con un occhio attento alle cose che contano per davvero. Come le pratiche sostenibili in campagna, con percorsi di difesa integrata o biologica, e l'utilizzo di energie alternative in cantina. Tutto questo in una bella realtà sociale che si trova a San Pietro Vernotico, in provincia di Brindisi. I vini proposti sono il frutto della lavorazione di varietà autoctone come il Negroamaro, il Primitivo e la Malvasia. Con loro, anche il bianco Susumaniello, l'Aglianico, il Sangiovese, il Merlot, il Cabernet e il Pinot. Perfetto come aperitivo nei momenti di convivialità, a tavola si abbinano egregiamente al crudo di scampi e gamberi rossi, carpaccio di ricciola, salsini di tonno. Eccezionale con la parmigiana di melanzane. Temperatura di servizio: 6°C.

La Vigna

Terreno Calcareo Argilloso

Esposizione Nord Est

Allevamento Spalliera

Densità imp. 50 quintali/ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Puglia

Uve Negroamaro 80%, Susumaniello 20%

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vendemmiato e selezionato a mano, prima decade di Ottobre ad uva parzialmente appassita. Affinamento: in botti di rovere per 8 mesi circa

Sensazioni

Rosso rubino intenso con un aroma di confetture, vaniglia, leggermente speziato. Gusto elegante, caldo, morbido e rotondo, un tannino dolce e piacevole. Da abbinare a formaggi stagionati, grigliate, agnello, cacciagione e piatti speciali. Merito di un'imbottitura e fragranza. Perfetto come aperitivo nei momenti di convivialità, a tavola si abbinano egregiamente al crudo di scampi e gamberi rossi, carpaccio di ricciola, salsini di tonno. Eccezionale con la parmigiana di melanzane. Temperatura di servizio: 6°C.

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