



ACQUISTATO IL .....

"Stillarosea" Salento IGP Rosato Primitivo 2025

2025

## Primitivo 100%



Stillarosea di Cantina Sampietrana nasce nel cuore della provincia di Brindisi, in una terra dove il sole picchia forte ma l'aria resta viva grazie alla vicinanza della costa. Il Salento è una penisola magica, un fazzoletto di terra baciato da due mari dove la viticoltura ha radici millenarie. Qui la terra è rossa e ricca di minerali, perfetta per dare carattere anche alle versioni più gentili dei vitigni locali. Un tempo questi luoghi erano visti come il "serbatoio d'Europa", ma oggi i produttori hanno cambiato marcia, puntando tutto sulla finezza e sulla valorizzazione della propria identità territoriale. Primitivo in purezza, in questa versione "in rosa" mostra il suo lato più sensibile e raffinato. Il Primitivo conferisce allo Stillarosea una base aromatica di frutti rossi croccanti e una morbidezza naturale che rende il sorso avvolgente, senza mai risultare stucchevole. Il segreto sta tutto nel tempo di contatto. Una breve macerazione delle bucce permette di estrarre quel colore delicato che ricorda la buccia di cipolla o il petalo di rosa. La fermentazione avviene in acciaio per mantenere intatta la fragranza del frutto. Tuttavia, il tocco da maestro è l'affinamento che prevede un passaggio di circa sei mesi in barrique. Questa scelta tecnica non copre i profumi, ma serve a dare al vino una struttura più complessa e una longevità superiore alla media dei rosati classici. Al naso rivela un bouquet che sa di primavera, con note chiare di rosa canina e melograno che si intrecciano a un'albicocca ancora giovane e fresca. In bocca è asciutto e deciso. La freschezza è la vera spina dorsale del vino, capace di ripulire la bocca e chiamare subito un altro sorso. Il finale è lungo e coerente, lasciando un ricordo fruttato molto piacevole che non stanca mai. Da accostare a un plateau di crudité di mare o con un risotto ai frutti di mare o con carni bianche delicate.

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 l'antico Susumaniello, l'Aglianico, il Sangiovese, il Montepulciano, il Lambrusco, il Fiano e la Verdeca. Oltre agli "internazionali" Syrah, Cabernet, Merlot e Chardonnay che qui, nel cuore del nostro meridione, sanno dar vita a prodotti di grande

piacevolezza e carattere.

Vendemmia: le uve Primitivo 100% vengono raccolte a mano tra la prima e la seconda decade di settembre. Pressatura e macerazione: in cantina le uve rosse vengono lavorate con una breve macerazione delle bucce, sufficiente a estrarre il colore rosato e gli aromi delicati tipici del rosé. Fermentazione: il mosto fermenta in vasche di acciaio, per preservare freschezza e profumi fruttati. Affinamento: il vino può prevedere un breve passaggio in barrique (circa 6 mesi) e successivo affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

### La Vigna

**Terreno** Calcareo Argilloso

**Esposizione** Nord Est

**Allevamento** Spalliera

**Densità imp.** 90quintali/ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosato fermo

**Provenienza** Puglia

**Uve** Primitivo 100%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione**

**Sensazioni** Dal colore rosa tenue, note delicate di rosa, melograno e albicocca giovane, al gusto è asciutto, morbido e piacevolmente fresco. Si abbina a piatti di pesce, antipasti, primi piatti delicati, crostacei e molluschi crudi e carni bianche.

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