



ACQUISTATO IL

"Primaronda" Rosato Castel del Monte DOC 2025

2025

Il Rosato dell'Alta Murgia



La Puglia sa essere una terra di grandi contrasti. Selvaggia e generosa, intensa e sorprendentemente delicata. Primaronda Castel del Monte DOC Rosato nasce proprio per raccontare il suo volto più fresco ed elegante. Siamo nel cuore dell'Alta Murgia, ai piedi dell'imponente Castel del Monte, dove i vigneti di Torrevento si distendono su colline caratterizzate da terreni calcarei e argillosi, a circa 400 metri di altitudine. Qui il Nero di Troia, vitigno simbolo del territorio, rivela una personalità inaspettata, trasformandosi in un rosato raffinato e ricco di sfumature. La pressatura soffice delle uve e la vinificazione a temperatura controllata ne preservano tutta la freschezza e l'espressività aromatica. Nel calice si presenta con un colore rosa tenue, brillante e invitante. Al naso regala delicati sentori di pesca e albicocca, accompagnati da piacevoli richiami ai piccoli frutti rossi. Il sorso è fresco, armonioso e vivace, con una rotondità che ne rende la beva particolarmente piacevole. Un rosato versatile e contemporaneo, capace di portare in tavola tutta la luminosità della Puglia. Perché anche una terra dal carattere forte sa raccontarsi con straordinaria leggerezza.

La storia di Torrevento inizia oltre un secolo fa. Nel 1913, Francesco Liantonio, nonno dell'attuale presidente, si imbarcò sedicenne sulla nave "Hamburg" diretta a New York, in cerca di fortuna. Negli Stati Uniti, vendendo ghiaccio per strada, riuscì a costruire una piccola fortuna che gli permise, nel 1923, di tornare nella sua amata Puglia. Stabilitosi a Palo del Colle, iniziò l'attività di produzione e commercio di olio extravergine e la trasformazione delle uve. Nel 1948 i fratelli Liantonio acquistarono un ex monastero benedettino del Seicento e 57 ettari di vigneti circostanti in contrada "Torre del Vento", nel cuore della Murgia barese. Nel 1950, poi, Gaetano Liantonio ereditò la tenuta, la ristrutturò e fondò la "Vinicola Torrevento", trasformata in SRL nel 1989. La cantina si è specializzata nella produzione di vini Castel del Monte DOC ed è stata tra le "pioniere" nella riscoperta del Nero di Troia. Oggi Torrevento gestisce oltre 500 ettari di vigneti in Puglia, perseguendo un equilibrio tra innovazione e tradizione. La cantina basa il suo sviluppo su ricerca, sostenibilità e qualità, valori che hanno guidato i fondatori nel creare vini d'eccellenza rappresentativi della cultura e dei sapori pugliesi.

La Vigna

Terreno calcareo argilloso di medio impasto

Esposizione Allevamento controspalliera cordone speronato

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Puglia

Uve nero di troia 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Perfetto come aperitivo e salumi

Vinificazione Pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio

Sensazioni Il colore è rosa tenue brillante e luminoso. Il bouquet è fresco e fruttato, con note di frutta fresca come pesca e albicocca. Al palato, il gusto è rotondo ed equilibrato con una freschezza e un'acidità piacevole che ne esaltano il profilo fruttato.

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