



ACQUISTATO IL

Angelini Squinzano DOP

2014

Negroamaro e Malvasia Nera, unione sontuosa



Svinando

Angelini Squinzano DOP è un rosso prodotto da uve Negroamaro e Malvasia Nera. Pugliese fino all'ultima stilla, è ricco ed elegante. Mostra un carattere che certo non lascia indifferenti: rosso rubino con riflessi granato, nuances di frutta scura pronunciate, rotondo al gusto e morbido, con un finale balsamico che avvince per quanto inatteso. Il passaggio nel rovere francese ne segna la maturazione, e si sente. Se con i formaggi stagionati stuzzica e convince, l'Angelini Squinzano DOP è sensazionale con piatti a base di legumi (anche freddi)

Cantina Due Palme non è un'azienda, è la realizzazione di un sogno iniziato 27 anni fa da un gruppo di 15 soci. Angelo Maci, uno tra i fondatori, erede di una famiglia di vignaioli, a lungo ha coltivato il desiderio di creare una realtà importante, capace di aggregare e diventare protagonista sul territorio di un romanzo del vino fatto di etichette pregiate e cultura vitivinicola. Ecco, Cantina Due Palme è questo. Un modello che si estende in Puglia tra Brindisi, Taranto e Lecce e ogni anno mette in bottiglia un pezzettino di quel sogno iniziato 27 anni fa. Testimone di questo Percorso l'Angelini Squinzano DOP, vino di gran struttura e notevole capacità espressiva: un terroir fortunato come quello pugliese, d'altra parte, non poteva che regalare un tale piccolo capolavoro.

La Vigna

Terreno Terreni profondi, di medio impasto argillosi

Esposizione Sud-est, 90 m s.l.m.

Allevamento Spalliera a cordone speronato

Densità imp. 4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Rosso fermo secco DOP

Provenienza Puglia

Uve Negroamaro 85%, malvasia nera 15%

Gradazione 12,50%

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo 2 anni

Abbinamento Legumi, stufati, carni rosse e formaggi mediamente stagionati.

Vinificazione Macerazione e fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 20°C per 8 giorni in vinificatori verticali. Fermentazione malolattica in legno di rovere francese; affinamento di ulteriori 6 mesi in legno e successivo riposo in bottiglia.

Sensazioni Colore rosso rubino con riflessi granato; bouquet elegante e ricco, di frutta scura; gusto rotondo e armonico, con finale balsamico.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821