



ACQUISTATO IL

"Gran Trio" Rosso Salento IGP 2021

2021

Essenza del Salento



Si chiama Gran Trio, e un Salento IGT Rosso, ed è proposto da Cantine di San Marzano. Un vino che racchiude in sé l'essenza del Salento, terra di sole, mare e vigneti rigogliosi. Un rosso inedito nato dall'incontro di tre vitigni autoctoni: Primitivo, Malvasia Nera e Negroamaro. Un vino in grado di regalare un'esperienza sensoriale unica, ricca di profumi e sapori intensi. Le uve, accuratamente selezionate e raccolte a mano, vengono vinificate separatamente con macerazione termocontrollata. La fermentazione avviene in acciaio inox, preservando la freschezza e gli aromi varietali. Segue un breve affinamento in bottiglia che completa l'armonia del vino. Il colore è rosso rubino intenso, con riflessi granati che evocano la maturità delle uve. Al naso si apre un bouquet complesso e avvolgente, dove le note di ciliegie mature e prugna si intrecciano a sentori speziati di pepe nero e cacao. In bocca si rivela strutturato e morbido, con tannini vellutati e una piacevole freschezza che accompagna un finale lungo e sapido. Il sorso è equilibrato e armonico, con una persistenza che lascia il palato piacevolmente soddisfatto. Perfetto per accompagnare i gustosi piatti della tradizione pugliese, sposa magnificamente carni rosse, arrostiti con salse elaborate e formaggi mediamente stagionati. La sua complessità e il suo carattere deciso, però, lo rendono ideale anche per accompagnare piatti più elaborati, come selvaggina e primi piatti con sughi di carne.

Immaginate di immergervi nel cuore del Salento, tra distese di vigne ad alberello baciata dal sole e accarezzate dalla brezza del Mar Mediterraneo. Qui si trovano le Cantine San Marzano, una bella realtà vitivinicola che ha contribuito a scrivere la rinascita del vino pugliese. Nata nel 1962 da 19 vignaioli con un sogno comune, quello di unire le loro forze per affrontare le sfide di un mercato in evoluzione, San Marzano oggi conta oltre 1200 soci e 1500 ettari di vigneti. Un'anima cooperativa che si fonda su due valori imprescindibili: rispetto e modernità. Rispetto per la tradizione, che si traduce nel profondo legame con la terra e nel saper fare antico dei viticoltori. E modernità, che si traduce in una visione innovativa del vino, capace di interpretare i gusti contemporanei senza dimenticare l'autenticità del territorio. Un approccio che si ritrova nella moderna cantina, dove le uve vengono vinificate con cura e attenzione, esaltando le migliori caratteristiche varietali. L'impegno di San Marzano si estende anche alla sostenibilità. La cooperativa, infatti, ha adottato un sistema di produzione integrato che riduce l'impatto ambientale e tutela la biodiversità.

La Vigna	
Terreno	grana medio argillosa con presenza calcarea
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	
Densità imp.	4500
Il Vino	
Tipologia	Vino Rosso IGT
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo, Malvasia Nera, Negroamaro
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Macerazione termo controllata, di seguito svinatura e pressatura soffice alla fine della fermentazione.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Profumo intenso di ciliegie mature e prugna, con gradevoli note speziate di pepe nero e cacao. Vino strutturato ma morbido con un finale lungo e sapido.

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