



ACQUISTATO IL

CUPONE Salice Salentino DOC Riserva

2016



Un gioco d'armonie tra Negroamaro e Malvasia Nera

Erbe mediterranee: il Cupone Salice Salentino DOC Riserva firmato Feudi di Guagnano si apre con ispirazioni che le richiamano in modo netto. Un bouquet che è anche una dichiarazione d'intenti. Il discorso della cantina pugliese sul vino del territorio raggiunge nel Salice Salentino DOC Riserva un punto di svolta, per certi versi. Lo si coglie fin dal primo sguardo, grazie a un colore intenso e suggestivo. Lo si percepisce in quel bouquet che non lascia spazio a fraintendimenti, così articolato e rispettoso dell'origine. Lo si vive all'assaggio, grazie a tannini morbidi e piacevolissime note balsamiche. Con carni arrosto e ricche pietanze del territorio esprime appieno la propria personalità: un grande rosso, questo Cupone Salice Salentino DOC Riserva di Feudi di Guagnano. Il miglior incontro possibile tra Negroamaro e Malvasia Nera.

Ottant'anni di vigna, vino e cantina. Ottant'anni di Feudi di Guagnano: vignaioli tenaci, guidati da una determinazione che ha reso possibile raggiungere oggi i risultati in bottiglia che tutti gli appassionati possono gustare. Se un tempo erano i nonni a muoversi tra le coltivazioni ad alberello e le vigne con grande spirito di sacrificio, oggi sono Gianvito, Carlo e Franco ad averne raccolto l'eredità. Antichi vigneti strappati a condizioni d'abbandono, le eccellenze del territorio nel cuore e il desiderio di portare la voce del Negroamaro ovunque ci sia qualcuno che ha voglia di un sorso di Puglia.

La Vigna	
Terreno	Calcareo - argilloso
Esposizione	44 s.l.m.
Allevamento	Alberello
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Puglia
Uve	Negroamaro 90%, Malvasia Nera 10%
Gradazione	0,135
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	La sua durata non è inferiore ai sei/sette anni.
Abbinamento	Capretto in terracotta all'alloro
Vinificazione	Le uve macerano e fermentano per due settimane. Il vino che se ne ottiene è sottoposto ad un invecchiamento di 24 mesi di cui 12 in botti di rovere francese da 5 hl.
Sensazioni	All'olfatto mallo di noce ed erbe mediterranee. Al palato morbidezza di tannini e note balsamiche.

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