ACQUISTATO IL .....

"Calafuria" Negroamaro Rosato Salento IGT 2024 2024

Fresco rosato di Puglia

In Puglia il mondo Antinori coincide con quello del marchio Tormaresca. La cantina è costituita da due belle tenute che godono di condizioni climatica molto diverse. La prima di chiama Bocca di Lupo, 130 ettari nel cuore delle Murge a circa 250 metri sul livello del mare. La seconda è la Masseria Maime. Siamo nell'Alto Salento, 350 ettari poco distanti dalla costa adriatica. Da queste terre baciate dal sole nasce il rosato Calafuria, un vino piacevole, dai sentori floreali di rosa e gelsomino, elegante e perfettamente bilanciato. Perfetto mix tra il calore della terra di Puglia e il rigore stilistico della più storica famiglia del vino italiano.

La Famiglia Antinori si dedica alla produzione vitivinicola da più di seicento anni. Da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. Da allora addirittura 26 generazioni della famiglia hanno guidato le sorti del gruppo che oggi è uno dei più conosciuti, e amati, a livello planetario. A capo della società è oggi il Marchese Piero Antinori, con il supporto delle tre figlie Albiera, Allegra e Alessia, tutte coinvolte in prima persona nelle attività aziendali. Alle storiche tenute toscane e umbre della famiglia, se ne sono aggiunte, con il tempo, diverse altre. Ovunque lo scopo della famiglia Antinori è quello di valorizzare al massimo il "terroir" locale, cercando di produrre vini affascinanti e memorabili. Non si possono dimenticare in questa ottica i grandi Supertuscan di famiglia, "Solaia" e "Tignanello", o i Chianti Classico che rappresentano un punto di riferimento qualitativo per tutti gli appassionati.

La Vigna

Terreno	Terreno Argilloso e Sabbioso
Esposizione	Sud 36m s.l.m.
Allevamento	Allevamento a spalliera
Densità imp.	6.250 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Puglia
Uve	100% Negroamaro
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 2 anni a oggi
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Le uve sono state selezionate a mano, diraspate e pressate in modo soffice.il mosto ottenuto • stato trasferito in serbatoi di acciaio a 10¡ per ottenere una decantazione naturale. la fermentazione alcolica • condotta a basse temperature per preservare al meglio gli aromi primari. segue poi un breve periodo di affinamento in acciaio a contatto con i propri lieviti.
Sensazioni	Intenso e delicato, con note di melograno, pesca e pompelmo. ingresso morbido, con una piacevole freschezza seguita da una delicata sapidita', in armonia con la persistenza aromatica.

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