



ACQUISTATO IL

Primitivo Rosato Salento IGP 2024

2024

Un grande Primitivo vinificato in rosa



Svinando

Se in tavola c'è un pesce in umido o un brodetto alla maniera dei pescatori, il vino in abbinamento deve dimostrare di avere la stoffa per reggere il confronto. Sono questi i casi in cui, al posto del classico bianco fresco e minerale, può essere giusto preferire un bel rosato. E quando si pensa al rosato in Italia è difficile non volare con la mente al nostro meridione e ai grandi prodotti a base di Primitivo che provengono dalla penisola del Salento. E' il caso di questo rosato proposto da Notte Rossa. Uve Primitivo in purezza che si presta a essere servito fresco e ad accompagnare una grande varietà di preparazioni. Nel calice si presenta di un bel colore rosa non eccessivamente carico ma, al contrario, piuttosto delicato ed elegante. Stessa eleganza che domina anche al naso dove la frutta si fa sentire ed è soprattutto fragrante. In bocca è minerale e piacevolmente equilibrato. Ha un solo difetto. Raramente ne basta una bottiglia.

Nel cuore del Salento, terra di grandi vini, e più precisamente in località San Marzano si trova l'azienda Notte Rossa. Qui le vigne sono quelle del Primitivo di Manduria da cui si ottengono vini di grande personalità. I vigneti aziendali si trovano nelle aree più vocate della penisola salentina. Ettari vitati, prevalentemente con uve autoctone, disposti in diversi appezzamenti che godono di esposizioni e suoli diversi. Dalle aree collinari e tendenzialmente argillose del nord tarantino, ossia nell'alto Salento, a circa 150 metri sul livello del mare, provengono le uve bianche. Per i rossi, come Primitivo e Negroamaro, la scelta ricade su appezzamenti negli agri dislocati più a sud, aree di terra rossa, di calcare e di sabbia, dove le vecchie piante ad alberello convivono da decenni con gli arbusti della macchia mediterranea.

La Vigna	
Terreno	Terreno a medio impasto, poco profondo e con buona presenza di scheletro
Esposizione	Salento, Puglia, a circa 100 m slm.
Allevamento	Spalliera
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	13,0% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Pronta beva
Abbinamento	Antipasti all'italiana, zuppe e brodetti di pesce, pesce al cartoccio o al forno, formaggi a pasta semidura anche mediamente stagionati
Vinificazione	Svinatura parziale del mosto di uve Primitivo dopo macerazione di qualche ora, successiva fermentazione in bianco. Affinamento in acciaio
Sensazioni	Rosa tenue, profumo intenso di macchia mediterranea, con sentori di ciliegia e lampone. Al palato è fresco e minerale, elegante ed equilibrato

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