



ACQUISTATO IL

Vermentino Salento IGP Notte Rossa 2021

2021

Il Vermentino che cresce in riva al mare



Svinando®

Siamo nella zona di Brindisi, cuore del Salento, in Puglia. Ci troviamo a circa 100 metri di altitudine, in una zona caratterizzata da un microclima temperato per la vicinanza del mare. Qui il Vermentino matura alla perfezione, dando vita a grappoli dotati di una bella lucentezza. Dopo la raccolta, le uve diraspate vengono mantenute a contatto con le bucce per qualche prima della pressatura. In questo modo si estrae tutto il loro potenziale aromatico. Fermentazione e affinamento vengono svolte in contenitori di acciaio, a temperatura controllata. Un vino semplice e pulito che nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino vivo. Al naso i profumi sono delicati e ricordano i fiori bianchi, gli agrumi e la macchia mediterranea. In bocca, invece, sono i sentori di timo e rosmarino a richiamare le piacevoli sensazioni percepite in precedenza.

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 Salento, Puglia. A circa 100 m sul livello del mare. La zona è caratterizzata da un microclima temperato per la vicinanza del mare. Il terreno è poco profondo, di medio impasto a prevalenza sabbioso

Esposizione Sud

Allevamento Spalliera

Densità imp. 3500

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Secco IGP

Provenienza Puglia

Uve Vermentino 100%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Le uve diraspate vengono mantenute a contatto con le bucce per qualche ora a freddo prima della pressatura, così da estrarre il massimo potenziale aromatico. La fermentazione avviene in acciaio a 15°C per 13-15 giorni, preservando integri bouquet e profilo aromatico naturale delle uve. Affinamento in acciaio

Sensazioni Colore giallo paglierino; profumo delicato di fiori bianchi che si fonde con note agrumate e di macchia mediterranea. In bocca i sentori di timo e rosmarino confermano una sensazione di eleganza ravvivata da spiccata freschezza, sapidità e mineralità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.