ACQUISTATO IL .....

"Gioia Rosa" Rosato Puglia IGT 2022 2022



Diritto al cuore

Scelta stilistica davvero azzeccata, quella di Terrecarsiche1939, che per il suo Rosato Gioia Rosa sceglie una bottiglia trasparente, fin dalla capsula. Questo permette di apprezzare fin da subito la qualità del colore di questo vino pugliese, frutto di un saggio abbinamento tra Primitivo e Aleatico, vitigni che sono "l'espressione di una terra amorevole", come si legge sul sito dell'azienda barese. Murgia IGT, Gioia Rosa rappresenta il "riassunto" della Puglia che - si legge sempre sul sito dell'azienda - "arriva al cuore passando attraverso il gusto". Uve provenienti dalla bassa collina della Murgia Barese, qui i suoli sono argillosi e le piante sono ancora allevate con il classico sistema dell'alberello Pugliese che garantisce una resa bassa, attorno agli 80 quintali per ettaro, ma una grande concentrazione e qualità. La vendemmia ha inizio alla metà di settembre. Dopo la raccolta le uve vengono portate in cantina per dare inizio alla fase di fermentazione a temperatura controllata, con una breve macerazione che permette l'estrazione della giusta punta di rosa. Nel bicchiere, infatti, Gioia Rosa si presenta di un bel colore rosato con riflessi violacei. Al naso stupisce per la qualità del suo bouquet floreale, con note di fragola e ciliegia. In bocca è sapido, giustamente acidulo e pieno. Perfetto compagno di una merenda pomeridiana o di piatti a base di pesce e formaggi freschi.

Una lunga esperienza nella produzione di vini d'eccellenza e la competenza nel settore della commercializzazione. Questi sono i due valori fondanti di Terrecarsiche1939, cantina pugliese fondata nel 1939 - appunto - a Castellana Grotte, Sud-Est di Bari. Situata nella fertile campagna delle Murge, l'azienda può contare su un clima favorevole alla produzione di vini di qualità. Negli ultimi anni, poi, Terrecarsiche1939 ha intrapreso un processo graduale di rinnovamento delle proprie strutture, implementando impianti innovativi per il controllo delle uve e l'affinamento dei prodotti finiti. Tutti i prodotti della cantina Terrecarsiche1939 sono il risultato della selezione delle migliori uve, coltivate su terreni collinari, vinificate con passione e rispetto della tradizione. Non a caso Terrecarsiche1939 si vanta di seguire ogni singola bottiglia lungo tutto il processo, dalla trasformazione dell'uva in vino fino al suo affinamento "per assicurarsi che ogni goccia di vino, racconti la storia di un territorio fertile e promettente".

La Vigna

Terreno	Argilloso, carsico
Esposizione	Nord Sud
Allevamento	Alberello Pugliese
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino Rosato IGT
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 80%, Aleatico 20%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Dopo la raccolta, l'uva viene portata in cantina in breve tempo per essere pressata immediatamente in modo da avere un colore molto tenue. Il mosto viene avviato verso la fermentazione primaria, sotto stretto controllo termico (da 12 a 15°C). La trasformazione del mosto in vino prosegue sempre in acciaio, sulle fecce fini, fino al termine di ottobre. Successivamente il vino viene stoccato in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, fino al momento dell'imbottigliamento.
Sensazioni	Colore rosato con riflessi violacei. Al naso si presentano sentori di bouquet floreale con note di gragola e ciliegia. In bocca arriva pieno, giustamento acidulo, 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