



ACQUISTATO IL

"Quota 29" Primitivo Rosé Salento IGT 2023

2023

Vellutato e avvolgente



Svinando®

Immaginate il Salento, terra baciata dal sole e bagnata dal mare Adriatico. Qui, dove la terra rossa si tinge di rosa al tramonto, nasce Quota 29, Rosato IGT Salento da uve Primitivo. Questo vitigno autoctono trova nel Salento il suo habitat ideale. Qui le uve sono coltivate su terreni di medio impasto argilloso, su piante di un'età media di 15 anni. La vendemmia è manuale e avviene a partire dalla quarta settimana di agosto. A quel punto le uve hanno ormai raggiunto una perfetta maturazione. In cantina si parte con una macerazione a freddo in pressa per 6 ore che esalta i profumi varietali del Primitivo e permette la giusta estrazione di colore dalle bucce. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, preservando la freschezza e la fragranza del vino. Segue un affinamento di 3 mesi sulle fecce fini, sempre in acciaio, per completare il processo. Nel calice questo rosato si presenta di un colore rosa cerasuolo brillante, che cattura subito l'attenzione. Al naso, il bouquet è accattivante, con profumi floreali e minerali che si intrecciano a note di melagrana, susina, lampone e rosa gallica. In bocca è strutturato, vellutato e avvolgente, con un'acidità vibrante che dona freschezza e persistenza. Il finale è lungo e persistente, con aromi di ribes che completano l'esperienza sensoriale. Da provare assolutamente con un crudo di crostacei, ma anche piatti vegetariani o formaggi freschi. Ottimo anche con piatti della cucina asiatica non troppo speziati.

Menhir nasce nei primi anni 2000 dal sogno di Gaetano Marangelli, un imprenditore agricolo pugliese con una passione per la sua terra e i vitigni autoctoni della sua terra. Da un piccolo progetto aziendale, nel giro di "relativamente" pochi anni, Menhir si è trasformata in una realtà vitivinicola di riferimento, con una produzione di oltre un milione di bottiglie che portano il nome della Puglia nel mondo. Il cuore pulsante di Menhir sono i vitigni autoctoni pugliesi, come Negroamaro, Primitivo, Susumaniello e Malvasia Nerai, coltivati con rispetto per la terra e secondo i principi della sostenibilità. Menhir si ispira alla tradizione vitivinicola della Puglia, reinterpretandola in chiave moderna e innovativa. L'azienda, infatti, investe in tecnologie all'avanguardia e in pratiche agricole sostenibili per ottenere vini di altissima qualità che rispecchiano il terroir unico della regione.

La Vigna	
Terreno	medio impasto argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione: Macerazione a freddo in pressa per 6 ore a 10°C. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Sensazioni	strutturato, vellutato ed avvolgente con un corredo acido che riporta freschezza e persistenza. Aromi di ribes si avvertono nel finale

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