



ACQUISTATO IL

"Collezione Cinquanta" Vino Rosso d'Italia

Blend pregiato del Salento



Svinando

Si chiama "Collezione Cinquanta" ed è un rosso di grande carattere che nasce nel cuore del Salento. Una terra baciata dal sole e caratterizzata da un clima mediterraneo caldo e secco. Qui i vigneti sono situati in zone collinari con terreni calcarei e argillosi e traggono beneficio da queste condizioni peculiari, dando vita a uve di eccellente qualità. Collezione Cinquanta è il risultato di un sapiente blend di uve autoctone a bacca rossa tipiche del Salento, come il Negroamaro, la Malvasia Nera, il Primitivo e il Montepulciano. Le uve sono vendemmiate manualmente quando raggiungono il giusto grado di maturazione. La fermentazione alcolica avviene in acciaio a temperatura controllata, per preservare la freschezza e gli aromi varietali, ed è seguita da un periodo di affinamento in barrique per circa 12 mesi. Colore rosso rubino con riflessi porpora cattura l'occhio, al naso rivela un bouquet complesso e avvolgente di frutti rossi maturi, spezie dolci, vaniglia e liquirizia. In bocca, il vino si presenta di grande struttura e morbidezza, con tannini eleganti ben integrati. Un'acidità vivace dona freschezza e un finale lungo e persistente, che regala un retrogusto speziato e tostato. Perfetto per accompagnare piatti di terra saporiti e strutturati, come primi conditi con sughi saporiti, carni rosse alla brace o al forno e selvaggina.

Immaginate di immergervi nel cuore del Salento, tra distese di vigne ad alberello baciata dal sole e accarezzate dalla brezza del Mar Mediterraneo. Qui si trovano le Cantine San Marzano, una bella realtà vitivinicola che ha contribuito a scrivere la rinascita del vino pugliese. Nata nel 1962 da 19 vignaioli con un sogno comune, quello di unire le loro forze per affrontare le sfide di un mercato in evoluzione, San Marzano oggi conta oltre 1200 soci e 1500 ettari di vigneti. Un'anima cooperativa che si fonda su due valori imprescindibili: rispetto e modernità. Rispetto per la tradizione, che si traduce nel profondo legame con la terra e nel saper fare antico dei viticoltori. E modernità, che si traduce in una visione innovativa del vino, capace di interpretare i gusti contemporanei senza dimenticare l'autenticità del territorio. Un approccio che si ritrova nella moderna cantina, dove le uve vengono vinificate con cura e attenzione, esaltando le migliori caratteristiche varietali. L'impegno di San Marzano si estende anche alla sostenibilità. La cooperativa, infatti, ha adottato un sistema di produzione integrato che riduce l'impatto ambientale e tutela la biodiversità.

La Vigna

Terreno Medio impasto argilloso, poco profondo e con buona presenza di scheletro

Esposizione Allevamento Vecchi alberelli

Densità imp. Il Vino Vino rosso fermo

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Puglia

Uve A bacca rossa tipici del Salento

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 7 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

Sensazioni Colore rosso rubino con riflessi porpora. Bouquet intenso e complesso in cui spiccano note fruttate riconducibili alla prugna e alla confettura e sentori terziari speziati che richiamano la vaniglia e la liquirizia. Palato intenso, di grande struttura e morbidezza. Finale lungo.

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821