



ACQUISTATO IL

"Corerosa" Susumaniello Primitivo Salento IGP 2024

2024

Il classico rosato di una notte



Corerosa è un bel rosato che proviene da una delle regioni più conosciute per la produzione di questi intriganti vini. Siamo in Puglia, e per la precisione nel Salento. Qui Cantina Due Palme vinifica in rosa due dei vitigni tipici della regione, il Susumaniello e il Primitivo. Le uve, raccolte a piena maturazione, subiscono un'attenta selezione per evitare che grappoli non perfetti pregiudichino la qualità del vino finito. La vinificazione è semplice e accurata. Il giusto punto di rosa si ottiene per mezzo di un breve contatto tra mosto e bucce. E', in altre parole, quello che si definisce in gergo il vino di una notte. Segue un veloce affinamento in vasche d'acciaio prima dell'imbottigliamento. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosa cerasuolo brillante. Al naso è delicatamente fruttato e floreale, con sentori di amarena, ciliegia e lampone. In bocca, invece, è soprattutto sapido, con una spiccata acidità che ne esalta la freschezza. Un vino da abbinare con soddisfazione a piatti saporiti a base di pesce.

Cantine Due Palme è oggi simbolo di eccellenza dell'enologia pugliese. Fondata nel 1989, la cantina nasce da un'idea di Angelo Maci, attuale Presidente ed enologo della cooperativa, con l'obiettivo di vinificare prodotti di qualità, partendo da uve tipiche del territorio come Negroamaro, Malvasia Nera, Primitivo e Susumaniello. In vigna sono gelosamente custoditi i tradizionali alberelli pugliesi che consentono di ottenere uve di qualità eccezionale, dal frutto complesso e corposo. In cantina, invece, tutte le fasi della produzione, dalla vinificazione all'invecchiamento e fino all'imbottigliamento, sono garantite da meticolosi controlli di qualità. Il risultato sono etichette di grande personalità e bevibilità, capaci di conquistare i mercati di oltre 40 paesi nel mondo.

La Vigna

Terreno Sabbioso

Esposizione Nord

Allevamento spalliera

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Puglia

Uve 50% SUSUMANIELLO 50% PRIMITIVO

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione ottenuta da uve ancora più selezionate di Susumaniello e Primitivo vinifi cate in rosé, ossia con brevissimo contatto tra mosto e bucce. Segue un affinamento in vasche d'acciaio.

Sensazioni Di colore rosa cerasuolo brillante, presenta un profumo delicatamente fruttato e floreale, con sentori di amarena, ciliegia e lampone. Al gusto risulta sapido ed equilibrato, con una spiccata acidità che ne esalta la freschezza.

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