Italian olive oil and wine

Frantoio Bari Anna

Vino rosato Capasone

€6.00

Capasone Ã¨ un ottimo vino rosato del salento ideale sia per piatti di carne che di pesce.

UVE: 100 % Primitivo.
ZONA DI PRODUZIONE: Sava (TA)
RESA PER ETTARO: 90 q (5.000 ceppi per ha).
EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda metÃ di settembre.
SISTEMA Dâ€™ ALLEVAMENTO: Cordone speronato.
VINIFICAZIONE: Le uve vengono tenute a macerare per 12-18 ore al fine di estrarre dalle bucce la giusta tonalitÃ di colore e le sostanze aromatiche tipiche del vitigno di Primitivo. Il mosto fiore (40%), poi, viene fatto fermentare a 14-15Â° C in recipienti in acciaio inossidabile sino al termine della fermentazione alcolica.
GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.
COLORE: Vino dal suadente colore rosa chiaretto.
NASO: Lâ€™essenza di rosa e geranio rosso abbraccia la frutta, con la fragola e la ciliegia. Lâ€™impatto olfattivo Ã¨ dolciastro e variegato, notevolmente tenace.
PALATO: In bocca il buon grado alcolico Ã¨ assecondato e mitigato dalla morbidezza nonchÃ© dalla leggera e vivace freschezza. Il gusto Ã¨ intenso con elegante persistenza.
CAPACITAâ€™ DI INVECCHIAMENTO: Da bere subito o conservare per 2-3 anni.
ABBINAMENTO:Ottimo lâ€™abbinamento con soufflÃ© di formaggi, frittate di uova, tortini di verdure, carne bianca, pesce saporito e zuppe.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:11 - 13Â°

Per saperne di piÃ¹ sul vino rosato del salento:

Le uve classiche utilizzate per la base della pro duzione dei rosati salentini sono il Negroamaro e la Malvasia nera, vitigni autoctoni di antica origine, MA IL CAPASONE NO!
Eâ€™ OTTENUTO DA UVAGGIO PRIMITIVO 100%. Il suo nome trae orine dello storico orcio in creta utilizzato fin dallâ€™antichitÃ per conservare olio, vino, fichi secchi ed altro.
I vini rosati salentini, inoltre, sono spesso bevutiÂ per accompagnare la cucina marinara.
La cultura del vino rosato non Ã¨ molto diffusa. Vi sono episodi di produzioni de gne di nota, spesso scono sciute ai piÃ¹.
In quasi tutte le regioni il vino rosato Ã¨ vissuto come una sorta di sottoprodotto, come un rosso in compiuto, ottenuto da una troppo breve macerazione del mosto, cosÃ¬ che ne risulta un vino neutro, nÃ© bianco nÃ© rosso.
In Puglia Ã¨ diverso: i vitivinicoltoriÂ sanno che quelli provenienti dalle loro cantine sono di alto profilo qualitativo, da porre ai vertici della produzione nazionale. E interessante osservare che in nessun'altra regione vinicola il vino rosato Ã¨ prodotto in modo cosÃ¬ diffuso, nÃ© riveste tanta importanza.
Chi lo conosce, lo apprezza.!

Informazioni Venditore

Recensioni Clienti: Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.
Autenticati per poter scrivere una recensione.