

Negroamaro Rosato

Nel Salento, il rosato non è una moda: è una tradizione. È il gesto istintivo di chi, da generazioni, conosce la forza e la delicatezza del Negroamaro. Questo vino nasce proprio da quell'equilibrio sottile. Dalla voglia di cogliere il momento esatto in cui l'uva, appena pressata, regala il suo colore più tenue e la sua espressione più elegante.

Abbiamo scelto una macerazione brevissima, giusto il tempo di sfiorare le bucce. Il risultato è un rosa pallido, luminoso, che anticipa già al primo sguardo la freschezza e la finezza del vino. I profumi ricordano la melagrana, il lampone, il fiore d'arancio. Ma quello che colpisce è la precisione: ogni aroma è nitido, mai invadente.

In bocca, il vino è teso, sapido, asciutto. Ha quella vena salina che solo il nostro Sud sa regalare, e che rende ogni sorso vivo, dissetante. È un rosato pensato per chi cerca autenticità e misura, lontano dagli eccessi, vicino al territorio.

Dietro questo vino non c'è l'idea di rinnovare il Negroamaro, ma di riscoprirlo. Di raccontarlo con un'altra voce, più sussurrata, ma non per questo meno intensa. È lo stesso vitigno, lo stesso sole, la stessa terra. Solo visti da un'altra angolazione.

Un vino quotidiano nel senso più nobile: capace di accompagnare il tempo, senza mai stancare. Un invito a rallentare, ad apprezzare il lato più leggero della profondità.



Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE

Puglia IGP

UVE

Negroamaro

ALLEVAMENTO

Spalliera potata a cordone speronato

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima metà di settembre

VINIFICAZIONE

Le uve, diraspate e ben raffreddate, vengono lasciate in macerazione in pressa per alcune ore al fine di estrarre dalle bucce la giusta tonalità di colore. Il mosto fiore viene fatto fermentare in acciaio inossidabile a 14-15°C con un controllo della temperatura che prevede una inversione termica mirata a esaltare il profilo aromatico tiolico

AFFINAMENTO

In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento

INVECCHIAMENTO

Da bere subito o conservare per 1-2 anni

SERVIRE A

11°C



Note di degustazione

COLORE

Rosa tenue, brillante, con riflessi ramati, ispirato a uno stile fresco e contemporaneo.

NASO

Aromi delicati e precisi di melagrana, fragolina di bosco, buccia d'agrumi e petali di rosa. Il profilo è floreale, fruttato, con note sottili di erbe mediterranee e un accenno salmastro.

PALATO

Snello e vivace, con una freschezza che guida il sorso. La sapidità marina conferisce equilibrio e slancio, lasciando spazio a un finale pulito e dissetante. Un rosato dalla beva agile, perfetto per la quotidianità e la cucina leggera.

Abbinamenti gastronomici

Fresco, fragrante e con un'anima fruttata e floreale, questo rosato trova il suo posto a tavola accanto a piatti che uniscono leggerezza e carattere. La sua acidità ben calibrata e la piacevole sapidità lo rendono ideale anche per esaltare sapori delicati ma definiti.

Perfetto con insalate di farro e verdure grigliate, couscous con pesce e agrumi, oppure con sushi e sashimi, dove accompagna con eleganza la purezza del pesce crudo. Si sposa bene anche con pizze bianche, focacce con pomodorini o primi a base di verdure come trofie al pesto o risotti alle erbe.

Nella cucina salentina

si esprime con pittule, pitta di patate, polpo in insalata, scapece gallipolina o frise con rucola e capperi.