DRINKS.

Cantina Rosa del Golfo Rosato del Salento IGP 2023 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70578223
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Pouilles
Embouteilleur	Rosa del Golfo S.a.s., Via Garibaldi 18, 73011 Alezio, Italia
Marque	Rosa del Golfo
Type	Vin rosé
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	6 mois
Dégustation	Léger, sec, délicat et crémeux avec des notes fruitées de fraises, de cerises et de framboises.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	Élaboré à partir de 90% de Negroamaro et 10% de Malvasia Nera
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon

Tannin	Non
Température de consommation	12-14 degrés
Millésime	2023
En accord avec	entrées, Apéro, cuisine asiatique, poissons & fruits de mer, viandes blanches

Description

En 1963, Mino Calò, dont le grand-oncle avait fondé l'entreprise vinicole dans le golfe de Gallipoli, dans les Pouilles, a expérimenté la création du premier Rosato, appelé Rosa del Golfo. En 1988, afin d'honorer le succès du vin de qualité, il a rebaptisé la société "Rosa del Golfo Salento". Le vin rosé, qui est produit sur la péninsule du Salento - le "talon" de la botte italienne - est élaboré à partir des cépages Malvasia Nera (10%) et Negroamaro (90%), qui sont profondément ancrés dans la région. Après s'être approvisionné en raisins auprès de vignobles sélectionnés dans différentes communes, la vinification est effectuée selon la méthode de la saignée. Ici, l'équipe extrait le jus rose, qui est libéré lorsque les raisins éclatent sous leur propre poids dans la cuve de macération. Ce n'est que plus tard que les raisins sont pressés et transformés en vin rouge - d'une pierre deux coups pour ainsi dire. Le jus, qui a été extrait avant le pressurage, est fermenté puis vieilli dans des cuves en acier pendant six mois - c'est ainsi que le Rosato del Salento est produit. Au nez, le vin rosé est dominé par des arômes de fruits rouges, qui se combinent à des notes délicates et crémeuses. Il est servi de préférence avec du poisson grillé, de la soupe de poisson, de la viande blanche, des antipasti ou des plats asiatiques.