

90/100 SU GUIDA

LucaMaroni



## CANTONOVO PRIMITIVO ROSATO BIOLOGICO I.G.P. PUGLIA

Dedicato a chi ama la forza del Primitivo e desidera assaporare la sua eleganza in Cantonovo rosé biologico. Dalla possenza dell'uva nera, maritata al sapere dell'uomo, nasce un vino adatto a tutte le stagioni, da gustare a tutto pasto. Il rosato Cantonovo non prevale ma accompagna, con una raffinata presenza a tavola, che ci narra il piacere della convivialità di una terra accogliente come la Puglia.

**Vitigno:** Primitivo 100%

**Zona di produzione:** contrada Marchione, sulla Turi-Castellana Grotte (Puglia/Italia)

**Tipo di terreno:** calcareo e argilloso su rilievi collinari

**Sistema di allevamento:** spalliera

**Resa per pianta:** da 1 a 4 kg circa

**Anno di impianto:** reimpiantata nel 1990 laddove c'era una vigna sin dai primi del 1900.

**Vendemmia:** nella prima metà di settembre in vigne di proprietà aziendale e con uve raccolte in cassette dopo una attenta selezione dei grappoli.

**Vinificazione:** secondo la moderna tradizione che unisce la tecnica antica dell'alzata di cappello, in cui la fermentazione porta in alto le vinacce, fino ad arrivare all'unione con la temperatura controllata. L'abilità in cantina, partendo da un'uva a bacca nera per arrivare al delicato vino rosato, è racchiusa in una manciata di ore in cui ogni azione richiede un patrimonio di esperienza.

**Affinamento:** avviene in acciaio per circa 1-2 mesi, subito dopo c'è l'imbottigliamento.

**Produzione annuale:** circa 15.000 bottiglie

**Temperatura di servizio:** 8-10° C

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosa cerasuolo tenue  
**Profumo:** con media persistenza e vivace espressione dei profumi della macchia mediterranea e dei boschi della murgia barese, Cantonovo vino rosato biologico è orgogliosa espressione. Dalle rose selvatiche al rosmarino.

**Sapore:** al palato esprime una piacevolissima sapidità ed acidità equilibrata, che affascina e chiede un nuovo sorso. Conferma con puntualità le note mediterranee che ha già offerto generosamente all'olfatto, con un perfetto equilibrio fra vista, olfatto e gusto.

**Abbinamento gastronomico:** antipasto di mare o finger food salati, sushi, risotto, spaghetti alle vongole, pasta e piselli, pesce alla griglia, pizza.

**Capacità di invecchiamento:** non oltre 2 anni a condizione che sia correttamente conservato

*Organic Cantonovo Rosé, dedicated to those who love the strength of Primitivo and want to savor its elegance. From the might of black grapes, married to the knowledge of man, a wine suitable for all seasons is born, to be enjoyed throughout the meal. Cantonovo Rosé does not prevail but accompanies, with a refined presence at the table, which tells us about the pleasure of conviviality of a welcoming land like Puglia.*

**Grape variety:** Primitivo 100%

**Alcohol Content:** 12%

**Production Area:** contrada Marchione, Turi-Castellana Grotte street (Puglia/Italy)

**Soil characteristics:**

calcareous and clayey on hills

**Training system:** espalier

**Yield per plant:** about 1 to 4 kg

**Planting year:**

replanted in 1990 where there was a vineyard since the early 1900s.

**Harvest:** in the first half of September in company-owned vineyards, grapes are and picked and put in boxes, after a careful selection of the bunches.

**Vinification:** according to the modern tradition that combines the ancient technique of "raising the cap", in which fermentation brings the pomace on top, until reaching the union with controlled temperature. The skills in the cellar, from black-berried grapes to a delicate rosé wine, is contained in a handful of hours in which each action requires a wealth of experience.

**Aging:** in steel for about 1-2 months, then bottled.

**Annual production:** about 15.000 bottles  
**Serving temperature:** 8-10° C

### TASTING NOTES

**Color:** pale cherry pink

**Nose:** with medium persistence and lively expression of the scents of the Mediterranean scrub and the woods of the "Murgia di Bari", Cantonovo organic rosé wine is a proud expression. From wild roses to rosemary.

**Palate:** on the palate it expresses a very pleasant sapidity and balanced acidity, which fascinates and asks for a new sip. It punctually confirms the Mediterranean notes that it has already generously offered to the nose, with a perfect balance between sight, smell and taste.

**Food pairing:** seafood appetizer or savory finger food, sushi, risotto, spaghetti with clams, pasta and peas, grilled fish.

**Cellaring:** no more than 2 years, provided that it is properly stored



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I



**CANTONOVO**  
**PRIMITIVO ROSATO BIOLOGICO I.G.P. PUGLIA**

**PREMI / AWARDS**

Annata 2020  
90/100 sulla Guida Luca Maroni  
Migliori Vini d'Italia 2022

*Vintage 2020*  
*90/100 in Luca Maroni's Guide*  
*of the Best Italian Wines 2022*



CASA VINICOLA DAL 1882

**C O P P I**