



90/100 SU GUIDA

LucaMaroni



VINI
BUONI
D'ITALIA



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:

Sud Est barese

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.

Produzione annuale:

circa 15.000 bottiglie

Temperatura di servizio: 8-10° C

Allergeni: contiene solfiti

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

Dédié à ceux qui aiment la puissance du Primitivo et souhaitent savourer son élégance dans le rosé biologique de Cantonovo. De la puissance du raisin noir, mariée au savoir de l'homme, naît un vin adapté à toutes les saisons, à déguster tout au long du repas. Le rosé Cantonovo ne prévaut pas mais accompagne, avec une présence raffinée à table, qui nous parle du plaisir de la convivialité d'une terre accueillante comme les Pouilles.

Cépage: Primitivo 100%

Zone de production:

Contrada Marchione, sur la route Grotte Turi-Castellana (Pouilles/Italie)

Nature du sol:

calcaire et argileux sur des collines.

Type de plantation: Espalier

Rendement: de 1 à 4 kg par plante.

Année de plantation:

replanté en 1990 où il y avait un vignoble au début des années 1900.

Vinification: selon une tradition moderne qui combine l'ancienne technique de la montée de chapeau, dans laquelle la fermentation fait monter le marc, pour arriver à l'unification avec la température contrôlée. L'habileté dans la cave, en partant d'un raisin noir pour arriver au délicat vin rosé, réside dans une poignée d'heures dans lesquelles chaque action exige une grande expérience.

Production annuelle:

environ 15.000 bouteilles

Température de service : 8-10° C

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur: rose cerise doux

Au nez: avec une persistance moyenne et une expression vive des parfums de la Méditerranée et des bois de la Murgia Barese dont le vin rosé biologique Cantonovo est une expression fière.

Goût: le palais exprime une saveur agréable et une acidité équilibrée, qui fascine et demande une nouvelle gorgée. Il confirme avec ponctualité les notes méditerranéennes qu'il a déjà généreusement offertes au nez, avec un équilibre parfait entre la vue, l'odorat et le goût.

Accords mets et vins: apéritif de fruits de mer ou plats salés à emporter, sushi, risotto, spaghetti aux palourdes, pâtes aux petits pois, poisson grillé, pizza.

Aptitude au vieillissement:



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I

CANTONOVÒ
PRIMITIVO ROSATO BIOLOGICO I.G.P. PUGLIA

PREMI/RÉCOMPENSES

Annata 2022
ROSSO a The WineHunter Award 2023

Vintage 2022
RED at The WineHunter Award 2023

Annata 2022
94/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2024

Vintage 2022
94/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2024

Annata 2021
94/100 sulla Guida Luca Maroni
dei Migliori Vini d'Italia 2023

Vintage 2021
*94/100 in Luca Maroni's Guide
of the Best Italian Wines 2023*

Annata 2021
4 Stelle - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2022

Vintage 2021
4 Stars - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2022

Annata 2021
89/100 - Falstaff Trofeo Puglia 2022

Vintage 2021
89/100 - Falstaff Apulian Trophy 2022

Annata 2020
90 punti sulla Guida
Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2022

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

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 O