



90/100 SU GUIDA



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

Gewidmet denjenigen, die die Kraft des Primitivo lieben und seine Eleganz in einem biologischen Cantonovo Rosé genießen möchten. Die Kraft der schwarzen Traube, gepaart mit den hervorragenden Fachkenntnissen des Menschen, bringt einen Wein hervor, der sich für alle Jahreszeiten eignet und der jeden Gang ansprechend begleitet. Der Cantonovo Rosé dominiert nicht, sondern unterstreicht mit seiner raffinierten Präsenz die Freude an Geselligkeit und Gastfreundschaft der Region Apulien.

Rebsorte: Primitivo 100%

Anbaugebiet: Contrada Marchione, zwischen Turi und Castellana Grotte (Apulien/Italien)

Bodenbeschaffenheit: kalkhaltig und lehmhaltig auf hügeligem Terrain

Erziehungssystem: Spalier

Ertrag pro Pflanze: ca. 1-4 kg

Anpflanzungsjahr: Neupflanzung

im Jahr 1990, auf einem Weinberg des frühen 1900er Jahrhunderts

Weinlese: in der ersten Septemberhälfte, sorgfältige Selektion der Trauben von Hand, Ernte in Kisten in den hauseigenen Weinbergen

Weinherstellung: nach moderner Tradition, welche die traditionelle Technik der Maischestandzeit, bei der die Gärung den Trester nach oben bringt, mit der Vereinigung der kontrollierten Temperatur verbindet. Das Kunst aus einer schwarzen Beerentraube einen delikaten Roséwein zu erzeugen, steckt in einem Zeitraum von wenigen Stunden, in denen jede Handlung einen großen Erfahrungsschatz erfordert.

Reifung: im Stahlfass für ca. 1-2 Monate, unmittelbar danach erfolgt die Abfüllung

Jährliche Produktion:

ca. 15.000 Flaschen

Serviertemperatur: 8-10° C

VERKOSTUNGSMERKMALE

Farbe: blass kirschrosa

Duft: mit mittlerer Persistenz und lebendigem Ausdruck der Düfte der mediterranen Vegetation und der Wälder der Murgia von Bari ist der Bio-Roséwein von Cantonovo ein stolzer Ausdruck von Wildrosen bis Rosmarin.

Geschmack: am Gaumen drückt er eine angenehme Würze und ausgewogene Säure aus, die fasziniert und zu einem weiteren Schluck auffordert. Mit Bestimmtheit bestätigt er die mediterranen Noten, die er bereits im Bouquet reichlich angeboten hat. Eine perfekte Balance zwischen Anblick, Duft und Geschmack.

Gastronomische Empfehlungen: Vorspeisen mit Meeresfrüchten oder herzhaftem Fingerfood, Sushi, Risotto, Spaghetti mit Venusmuscheln, gegrilltem Fisch.

Alterungsfähigkeit: nicht mehr als 2 Jahre bei sachgemäßer Lagerung



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I

CANTONOVÒ PREMI/AUSZEICHNUNGEN
PRIMITIVO ROSATO BIOLOGICO I.G.P. PUGLIA

Annata 2022 *Vintage 2022*
ROSSO a The WineHunter Award 2023 *RED at The WineHunter Award 2023*

Annata 2022 *Vintage 2022*
94/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2024 *94/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2024*

Annata 2021 *Vintage 2021*
94/100 sulla Guida Luca Maroni *94/100 in Luca Maroni's Guide*
dei Migliori Vini d'Italia 2023 *of the Best Italian Wines 2023*

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

Annata 2021 *Vintage 2021*
89/100 - Falstaff Trofeo Puglia 2022 *89/100 - Falstaff Apulian Trophy 2022*

Annata 2020 *Vintage 2020*
90 punti sulla Guida *90 points in Luca Maroni's Guide*
Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2022 *of the Best Italian Wines 2022*

Annata 2020 *Vintage 2020*
90/100 sulla Guida Luca Maroni *90/100 in Luca Maroni's Guide*
Migliori Vini d'Italia 2022 *of the Best Italian Wines 2022*



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I O