



90/100 SU GUIDA



CANTONOV 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: Puglia
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: Apulien
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 2024 91/100 – Falstaff Guida d'Italia 2025	<i>Vintage 2024 91/100 – Falstaff Italian Wine Guide 2025</i>
Annata 2024 92/100 – Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2026 di Daniele Cernilli (Doctor Wine)	<i>Vintage 2024 92/100 – Essential Guide to Italian Wines 2026 by Daniele Cernilli (Doctor Wine)</i>
Annata 2024 Rosso – The WineHunter Award 2025	<i>Vintage 2024 RED – The WineHunter Award 2025</i>
Annata 2024 93/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2025	<i>Vintage 2024 93/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2025</i>
Annata 2023 92/100 alla Vinoway Wine Selection 2025 a cura Davide Gangi	<i>Vintage 2023 92/100 in Vinoway Wine Selection 2025 by Davide Gangi</i>
Annata 2023 ROSSO a The WineHunter Award 2024	<i>Vintage 2023 RED at The WineHunter Award 2024</i>
Annata 2023 3 Stelle - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2025	<i>Vintage 2023 3 Stars - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2025</i>
Annata 2023 94/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2025	<i>Vintage 2023 94/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2025</i>
Annata 2022 90 punti sulla Vinoway Wine Selection 2024 a cura Davide Gangi	<i>Vintage 2022 90 points in Vinoway Wine Selection 2024 by Davide Gangi</i>
Annata 2022 ROSSO a The WineHunter Award 2023	<i>Vintage 2022 RED at The WineHunter Award 2023</i>
Annata 2022 94/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2024	<i>Vintage 2022 94/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2024</i>
Annata 2021 94/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2023	<i>Vintage 2021 94/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2023</i>
Annata 2021 4 Stelle - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2022	<i>Vintage 2021 4 Stars - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2022</i>
Annata 2021 89/100 - Falstaff Trofeo Puglia 2022	<i>Vintage 2021 89/100 - Falstaff Apulian Trophy 2022</i>
Annata 2020 90 punti sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2022	<i>Vintage 2020 90 points in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2022</i>
Annata 2020 90/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2022	<i>Vintage 2020 90/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2022</i>



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I