



Degustiamo un sorso Rosa del Golfo - IGT Salento - Bolina - 2012

La Puglia è la regione d'Italia che più si protende verso est. Nella parte meridionale forma una stretta penisola bagnata dall'Adriatico e dallo Ionio. Confina con la Campania, il Molise e la Basilicata. Si differenzia dalle regioni vicine per la mancanza quasi assoluta di rilievi montuosi, mentre predominano le colline disposte a tavoliere e la pianura. Il settore vitivinicolo è uno dei pilastri dell'economia agricola della regione e ha raggiunto in campo nazionale un posto preminente non solo per l'estensione dei vigneti, ma principalmente per la grande varietà e per la qualità della produzione. I Fenici, che conoscevano e praticavano la viticoltura già nel 2000 a.C., colonizzarono la regione introducendovi nuove varietà e nuove tecniche colturali, tanto che i Greci, successivamente, la chiamarono Enotria.

Produzione 10.000.000 di etolitri con solo il 10% di DOC. Troviamo tre zone completamente diverse. Si fanno anche dei rosati, ci ricorda un po' la Provenza Francese.

Vitigni Trebbiano, Bombino, Montepulciano, Aglianico e Chardonnay.

Due secoli di tradizione di Rosa del Golfo, passione, storia e amore per la propria terra, per il proprio lavoro, per i frutti nati da questo irresistibile intreccio di emozioni, questa è la storia della Rosa del Golfo.

L'azienda di famiglia affonda le sue radici oltre due secoli fa, nelle magiche e incontaminate **terre del Salento**, quando il capostipite Leopoldo Calò prese a coltivare un piccolo appezzamento terriero con viti e ulivi, iniziando a produrre così del vino e dell'olio, dando il via alla tradizione di famiglia che sarebbe andata avanti fino ai nostri giorni. Sempre pronti a cogliere nuove opportunità commerciali e attenti all'apertura di nuovi mercati, i Calò iniziarono a pensare a come far giungere ad un numero sempre crescente di persone il proprio vino. Fu il nipote Giuseppe a pensare di aprire una filiale commerciale in provincia di Varese, ad Albizzate, per distribuire al nord ed anche in Francia, i vini di famiglia. Eravamo sul finire degli anni '30.

Il 1963 è l'anno dell'ingresso in azienda del figlio Mino che coincide anche con la produzione della prima bottiglia di Rosato, denominato Rosa del Golfo. Un nome così poetico si sposava perfettamente alla bontà del vino prodotto, e rappresentava al meglio le tonalità che sprigionava il Rosa del Golfo e le sfumature del Golfo di Gallipoli, presenza rassicurante sullo sfondo, che sembrava cullare i prodotti dell'azienda di famiglia, tracciandone il cammino.

Qualificazione bianco secco

Vigneti nel territorio comunale di Martina Franca

Uve Verdeca 90% e Chardonnay 10%

Maturazione presso il produttore, 6 mesi in vasca di acciaio inox

Durata presso il consumatore, almeno 2 anni

Gradazione alcolica 11,5-12%

All'occhio giallo paglierino con riflessi verdolini

Al naso profumo fresco, delicato, piacevolmente fruttato

Al palato equilibrato, gentile, di buona eleganza

Al servizio 10° C, stappato al momento

Abbinamenti gastronomici frutti di mare, crostacei,

Qualificazione bianco secco

Vigneti nel territorio comunale di Martina Franca

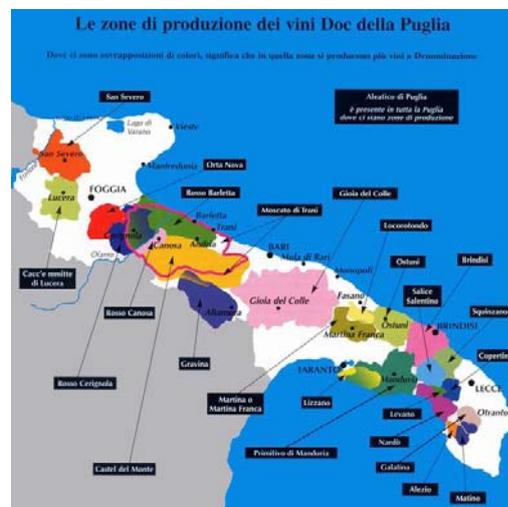
Uve Verdeca 90% e Chardonnay 10%

Maturazione presso il produttore, 6 mesi in vasca di acciaio inox

Durata presso il consumatore, almeno 2 anni

Gradazione alcolica 11,5-12%

All'occhio giallo paglierino con riflessi verdolini



Sommelier Express
Caratteristiche organolettiche

Esame Visivo

Cristallino, Giallo Paglierino carico, Abb.Consistente

Esame Olfattivo

Intenso, Abb Complesso, Fine, Fruttato, Floreale, Aromatico, Pesca Gialla, Fiore di Pesco

Esame Gustativo

Secco, Abb Caldo, Abb Morbido, Abb Fresco, Abb Sapido, Di Corpo, Equilibrato, Intenso, Ab Complesso, Fine

Abbinamento gastronomico

Ricotta can marmellata di peperoncino, Insalata di Mare

www.rosadelgolfo.com

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org