



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Petrelli

NEGROAMARO CAVARLETTA

SCHEDA TECNICA

Un vino rosato fresco e agile da uve negroamaro affinate in solo acciaio, da degustare a tutto pasto e in contesti informali, che incarna una delle espressioni più tipiche del terroir salentino.




 TIPOLOGIA	Rosato
 DENOMINAZIONE	Negroamaro Salento IGT
 UVAGGIO	Negroamaro 100%
 EVOLUZIONE	2 anni
 GRADO ALCOLEMICO	13% vol.
 TEMPERATURA IDEALE	10-12° C
 CALICE	medio



Tenuta Demaio

ON THE MOON BOMBINO

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel rosa intenso;
-  al naso esprime un bouquet fruttato, con note di piccoli frutti rossi;
-  al palato è fresco e torna la piacevole sensazione fruttata avvertita al naso. Elegante e beverino.

freschezza
80%



sapidità
70%

corpo
60%

morbidezza
75%

tannicità
15%

VINIFICAZIONE

-  Dalla vigna nell'agro di Carmiano (suolo a medio impasto), da uve raccolte con vendemmia manuale nella seconda decade di settembre. Pressatura soffice, vinificazione in bianco con svinatura dopo poche ore di macerazione sulle bucce che conferisce una delicata tonalità rosa al vino.
-  Fermentazione a temperatura controllata, affinamento in acciaio per 4 mesi, 4 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Un rosato beverino, che incarna il terroir salentino. Accompagna perfettamente tutto il pasto, ma da provare in chiave territoriale con la tipica frisa.

- **UN VINO FRESCO**
- **BEVERINO**
- **PESCE E VERDURE**

SALMONE AFFUMICATO

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Il rosato Negroamaro si sposa bene con il gusto delicato e leggermente grasso del salmone affumicato grazie all'equilibrio tra la freschezza del vino e gusto del pesce.



FRISA SALENTINA

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Realizzato con farina di grano duro e condita con pomodori, verdure fresche, olio EVO e sale, si abbina al rosato dove la croccantezza della frisa contrasta piacevolmente con la morbidezza del vino creando un equilibrio di consistenze in bocca.



LA CANTINA

Petrelli è una cantina che nasce nel 1984 e produce vini nel Salento, a metà strada tra i due mari, quello Ionio ed Adriatico; qui Giovanni Petrelli, figlio del fondatore e specializzato in Scienze Agrarie ed Enologia, esercita la passione di vignaiolo trasmessagli dal padre.

Quella di Cantina Petrelli è una storia fatta di passione, dedizione, lavoro nei campi, studio e aggiornamento continuo, di amore incondizionato per i propri vitigni accuditi e curati come figli, capaci di offrire solo il meglio che terra e mani sapienti sono in grado di trasformare in vini di eccellenza.



Coltiva e produce le varietà tipiche del territorio salentino, come negroamaro, primitivo, verdeca o moscato, nei 18 ettari di vigneti di proprietà.

L'azienda ha sede in un'antica casa di campagna, la "Tenuta Fondo della Chiusa", che risale al 1850, opportunamente ammodernata per farne un'eccellente cantina.



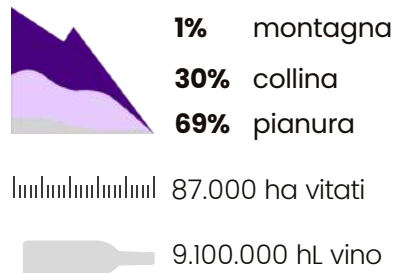


Polignano a mare, una delle perle della regione

LA REGIONE: PUGLIA



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

- Bombino bianco
- Malvasia bianca
- Verdeca
- Primitivo
- Negroamaro
- Uva di troia (aglianico)

IL SOLE, IL MARE E IL VENTO: TRE CARATTERISTICHE PUGLIESI CHE REGALANO VINI INTENSI E INCONFONDIBILI

L'introduzione della viticoltura in Puglia risale all'antichità, quando **i Greci** colonizzarono la regione e portarono con sé la cultura della vite.

La coltivazione si diffuse ulteriormente grazie all'espansione dell'Impero Romano e del Cristianesimo, che promuoveva **la produzione di vino per le celebrazioni liturgiche**. Nel corso dei secoli, la viticoltura pugliese si è evoluta, con la coltivazione di varietà autoctone come il Primitivo, il Negroamaro e il Bombino Bianco, diventando un importante settore dell'economia locale.

Oggi, la Puglia è una delle **principali regioni vitivinicole d'Italia** per ettoltri prodotti, con **attenzione crescente sulla qualità** del prodotto e riconoscimenti a livello nazionale e internazionale.



Trulli in mezzo al vigneto

LA REGIONE: PUGLIA



SOTTOZONE

- Foggiano
- Barlettano / Andriese / Tranese
- Barese
- Brindisino / Tarantino
- Penisola salentina

DENOMINAZIONI

- 4** DOCG
- 28** DOC
- 6** IGT

Le viti pugliesi crescono in zone soleggiate e ventose, con un **clima mediterraneo** caratterizzato da estati molto calde e secche e inverni miti ma piovosi.

Queste condizioni climatiche, unite alla **vasta area costiera** con la brezza e l'**influsso del mare**, creano un microclima ideale per la coltivazione della vite. In particolare, la forte **escursione termica** che si registra tra giorno e notte durante i mesi di maturazione della vite, conferisce alle uve un carattere unico e distintivo.

Il vigneto pugliese è stato disegnato in base alle condizioni pedoclimatiche, e i vitigni autoctoni qui coltivati sono in grado di adattarsi a **terreni aridi e sassosi** della regione, che sono tipicamente **calcarei** nella zona salentina (dove si producono vini freschi e acidi) e **argillosi** nel nord della regione (dove la produzione si concentra su vini strutturati e tannici).

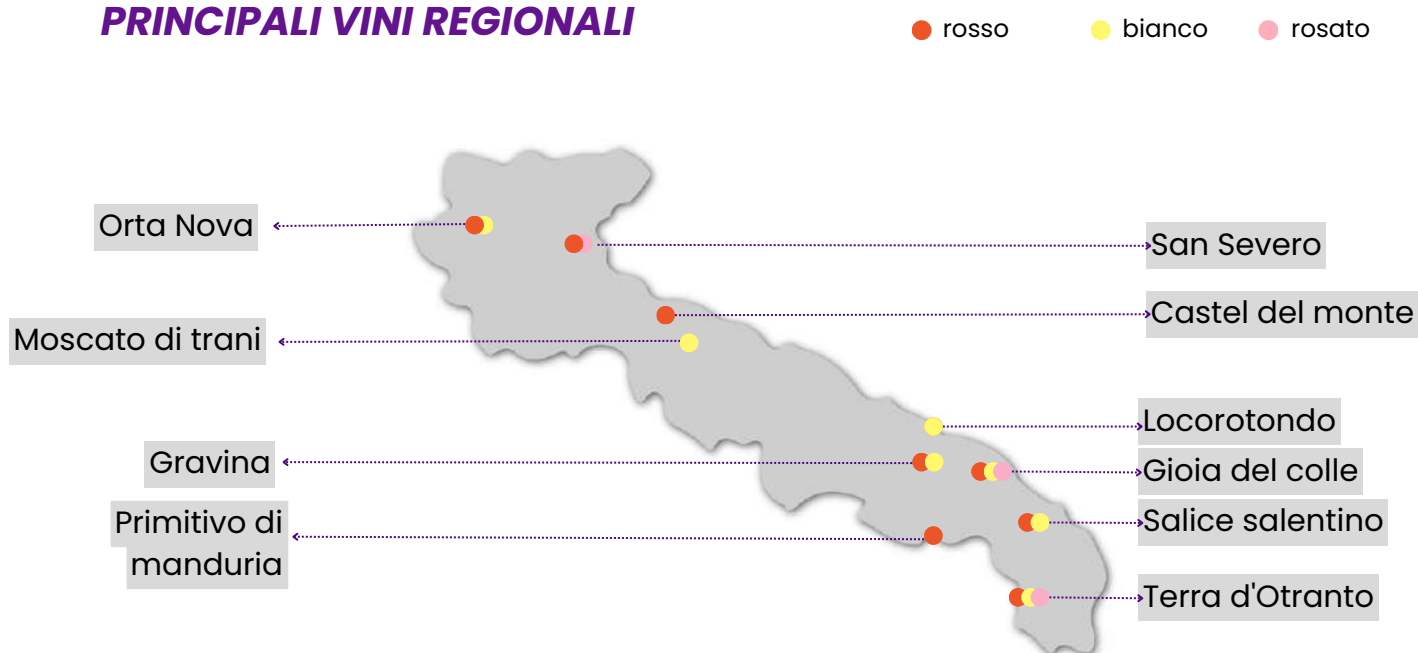


Masseria immersa nel vigneto nel parco regionale "Terra della Gravine"

LA REGIONE: PUGLIA

La viticoltura pugliese si basa sulla coltivazione di **varietà autoctone**, come il Primitivo e il Negroamaro, che esprimono al meglio il territorio. La tradizione enologica si fonde con tecniche moderne di produzione, permettendo la creazione di **alcuni vini di pregio**, apprezzati nel mondo.

PRINCIPALI VINI REGIONALI





Trulli e vigne in Salento

SALENTO

Il salento è la zona più a sud della Puglia. L'antica Terra d'Otranto, famosa per la sua storia millenaria legata strettamente al mar Mediterraneo da cui è bagnata. Il Salento è una delle regioni in Italia in cui la tradizione vitivinicola ha radici lontane, poiché qui si produce vino di qualità da 3000 anni.

Il clima caldo e la diversità di terreni sono luoghi ideali per la coltivazione della vite. I vitigni principali sono: negroamaro e primitivo, da cui si ricavano vini rossi corposi e il famoso Negroamaro rosato, un vino dal colore intenso e dalla piacevole freschezza. Nel Salento si pratica la tecnica dell'alberello, un sistema di allevamento delle viti a forma di albero basso, che consente una maggiore espressione delle caratteristiche del terroir.



Vigne ad alberello

Una curiosità: l'arte del "vino taranta" è una pratica tradizionale salentina in cui i vignaioli cantano e ballano la tipica danza regionale (per l'appunto, la taranta) tra le vigne durante il processo di vinificazione, creando un'atmosfera festosa e coinvolgente che coinvolge locali e turisti.





ti piace Sommelier Wine Box?

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO