



CALAFURIA ROSATO Puglia Tormaresca - Antinori

O Rosato Calafuria da Tormaresca é um vinho extremamente agradável, com notas florais de rosa e jasmim, elegante e perfeitamente equilibrado. A adega criada em 1998 por Marchesi Antinori confirma-se como uma das melhores da região com este Rosato elaborado com uvas Negroamaro.

Terroir

País: Itália

Região: Puglia

Uvas: 100% Negroamaro

Elaboração

Tipo: Rosado

Teor Alcoólico: 12%

Amadurecimento: Fermentação tradicional em tanques de aço inox com controle de temperatura. Não tem madeira justamente para preservar a fruta e frescor.

Por Murilo

Visual: rosa claro alaranjado com reflexos em groselha

Olfativo: aromas de frutas brancas de caroço e vermelhas, como pêssego, nectarina, morango, ameixa, pitanga, framboesa, groselha, guaraná

Gustativo: Vinho fácil de beber, elegante, brilhante, bonito, equilibrado, gastronômico com muita personalidade

Harmonização: Aperitivos, carnes brancas leves, peixes estruturados, como atum selado, côngrio, bacalhau. Vai bem também com embutidos, carne de porco, massas ao molho branco, brusquetas, sanduíches e pizzas.

Serviço

Temperatura de Serviço: De 6 a 10°C.

Estimativa de Guarda: Pronto para consumo.

Conhecido como o nome por trás do Renascimento Moderno da Puglia na indústria vinícola. O rótulo do vinho Tormaresca foi criado no ano de 1998 pela Família Antinori. A principal razão para estabelecer esta marca foi trazer o máximo potencial dos ricos terroirs encontrados nas regiões de Murgia Alo Salento, na Apúlia. Até à fundação da Tormaresca, a região da Puglia só era conhecida pela quantidade de uvas que produzia e não pela qualidade. Isso mudou depois de 1998! Atualmente, a Tormaresca é o único produtor de vinhos nas duas áreas vitícolas extremamente nobres da Puglia, Castel del Monte DOC e Salento. Os vinhos criados sob este rótulo são inteiramente elaborados a partir de uvas cultivadas em sua própria propriedade.