



C A N T I N E
ROSA DEL GOLFO
S A L E N T O

ROSA DEL GOLFO

Alezio (LE), Maggio 2010 - Il **Rosa del Golfo** dell'Azienda Vinicola *Rosa del Golfo* di Alezio (Le), è uno dei prodotti di punta delle terre del Salento, tanto da dare nel corso del tempo, il nome all'azienda stessa.

Le uve utilizzate per produrlo vengono raccolte a mano, pigiate in maniera soffice e tradizionale. Il mosto che ne esce viene messo nei fermentini, dove inizia il tipico processo della fermentazione, con le bucce che salgono verso l'alto, formando in alto il cosiddetto cappello. Dopo 24 ore viene spillato dall'interno il rosato, ma solo il mosto fiore, dal basso per caduta. Poi il mosto fiore, che gli antichi erano soliti chiamare lacrima (perché, avendo una resa molto bassa, era anche altamente costoso, tanto da far lacrimare), viene messo in autoclavi di acciaio per fermentare a temperatura controllata di 18 gradi.

Dopo circa 6 mesi dalla vendemmia, è finalmente pronto per essere imbottigliato, e diventare uno dei prodotti più amati e celebrati dalla critica e dal pubblico degli intenditori del buon vino.

L'Azienda Vinicola **Rosa del Golfo** nasce circa due secoli fa per volontà della famiglia Calò, e deve il suo nome al più famoso dei vini prodotti, il Rosa del Golfo, rosato del salento quel lembo estremo di Puglia che è la penisola salentina: un territorio collinare argilloso - calcareo, con le tipiche placche di terra rossa, ricca di ferro, con un clima temperato, ideale per la vite e ulivo. I vini Rosa del Golfo affondano le loro antiche radici nella tradizione della Terra d'Otranto. L'azienda produce circa 300.000 bottiglie l'anno. Tra i vini più famosi, oltre al Rosa del Golfo, il Vigna Mazzi, la Bolina, il Primitivo, il Portulano e lo Spumante Brut Rosè.