



Bagnoli DOC Turchetta

Vino da uve autoctone del Veneto meridionale



Vecchia Varietà sfuggita all'oblio per merito di pochi innamorati della vite che negli anni hanno ricercato, studiato e custodito antiche piante, tracce viventi della cultura enoica della nostra terra veneta. Giuseppe Tocchetti, grande tecnico viticolo, l'aveva individuata a Rovigo e ce l'aveva consigliata.

Dopo qualche anno, quando giravamo tra i filari dov'era in prova, attirava sempre la nostra attenzione. Le viti sembravano ripetere la frase riferita da Tito Livio: "hic manebimus optime" (qui staremo benissimo). Ho deciso di ascoltarle e sono state di parola. È nato un vino rosso scurissimo, impenetrabile con frutto vivo, croccante, gagliardo che si accompagna a esuberanti grigliate di maiale, salsicce, costine, cotechini, guancette brasate, ma non disdegna formaggi stagionati, magari un "ubriaco" di Antonio Carpenedo.

Dedicato a...

chi è curioso di assaggiare profumi e sapori dei vini prefillosericici.

Come Gustare Bagnoli Turchetta

- temperatura di servizio: 16-18°
- bicchiere ampio

Note di produzione

VIGNETO Nasce tra le Vigne del Pigozzo in un vigneto di 8 anni con una produzione limitata (60-70hl/ha).

VENDEMMIA & VINIFICAZIONE Prodotto da uve Turchetta vinificate nella cantina aziendale. Fermentazione con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni.

AFFINAMENTO 18 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia.

Note di degustazione

COLORE rosso rubino con riflessi violacei, impenetrabile

PROFUMO frutta rossa matura

GUSTO intenso, ruspante, tipico delle varietà autoctone di metà ottocento

Abbinamento

Ideale con una distesa di cotechini e bondiole o un formaggio ubriaco.



Azienda Agricola Salvan - Vigne del Pigozzo
Via Mincana, 143 - Due Carrare (Padova) Italy
Tel. +39 049 525841
info@salvan.it
www.salvan.it

Aperto:
Lunedì - Sabato
9.00-12.00, 15.00-18.00
Per visite guidate è gradita la prenotazione.
Lingue: D - GB - F - E