



C A N T I N E
R O S A D E L G O L F O
S A L E N T O

Rosa del Golfo

Partecipa al Trani International Festival

"Il cibo va in trasferta" 3 luglio 2013 Trani

Alezio (LE), Luglio 2013 – Rosa del Golfo parteciperà alla sezione "Fooding" del Trani International Festival, con l'iniziativa "Il cibo va in trasferta", 10 negozi del centro ospiteranno 10 chef che realizzeranno un piatto abbinato ad un vino pugliese.

Il vino prescelto dall'azienda di Alezio, è il Bolina, che proprio quest'anno compie Venticinque anni, ed è già stato ampiamente celebrato da critica e pubblico.

Il bianco di Rosa del Golfo sarà abbinato ad uno "Sformatino tiepido di baccalà, patata e pomodorini al sole" realizzato dallo Chef Francesco Di Perna del ristorante "Corte in fiore" e potrà essere degustato all'interno di Nugnes.

Il Bolina è un bianco secco, caratterizzato dal profumo delicato e particolarmente fruttato e, al palato, equilibrato e gentile, sicuramente molto elegante.

Con la vendemmia 2012 il Bolina celebra il 25° anniversario, tanto da poter essere considerato a tutti gli effetti un vero e proprio simbolo della gastronomia e dell'enologia pugliese e non solo.

Di nuovo buon Compleanno Bolina!

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.

