

19 Gennaio 2015

LA PIEDIGROTTA



NOTTE ROSA... DEL GOLFO



CANTINE
ROSA DEL GOLFO
S A L E N T O

LA STORIA, TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE.

Due secoli di tradizione, passione e amore per la propria terra e per il proprio lavoro: questa è la storia della Rosa del Golfo. Oltre due secoli fa, nelle magiche e incontaminate terre del Salento, il capostipite Leopoldo Calò prese a coltivare un piccolo appezzamento terriero con viti e ulivi, iniziando a produrre così del vino e dell'olio.

Sul finire degli anni '30 fu il nipote Giuseppe a pensare di aprire una filiale commerciale in provincia di Varese, ad Albizzate, per distribuire al nord ed anche in Francia i vini di famiglia.

Il 1963 è l'anno dell'ingresso in azienda del figlio Mino che coincide anche con la produzione della prima bottiglia di Rosato, denominato Rosa del Golfo. Il 1988 segna un passaggio fondamentale nel meraviglioso racconto scritto all'ombra del Golfo di Gallipoli: Mino decise di cambiare il nome all'azienda di famiglia, certo che l'impronta dei Calò sarebbe comunque e in ogni caso rimasta. Nacque così la Rosa del Golfo, che non ha mai smesso di produrre vini di qualità, unendo perfettamente tradizione e innovazione.





LA PIEDIGROTTA

*Maionese di pomodoro,
tartare di tonno rosso con pinoli tostati,
avvolti da mozzarella di bufala
in crosta di pizza al papavero
Salsa di fico di Manfredonia e maraschino*

*Sushi di Pizza
con Tonno*



Brut Rosé



CANTINE
ROSA DEL GOLFO
SALENTO

Spumante di qualità Metodo Classico

Uve negroamaro e chardonnay

Vinificazione spumantizzazione - presa di spuma con metodo classico (rifermentazione in bottiglia) con permanenza sui lieviti di 30 mesi

Liqueur composizione della Rosa del Golfo a base di Vigna Mazzi

Durata 2 - 3 anni

Gradazione alcolica 12%

All'occhio rosa delicato, con riflessi dorati. Bollicine finissime tipiche del metodo classico

Al naso elegante e fine, con ricordi di piccoli frutti rossi

Al palato grande stoffa, morbido ed elegante, di piacevolissima beva

Al servizio 6-8 °C



LA PIEDIGROTTA

*Spicchio di pizza
guarnita solo con mozzarella
Impanato con farina e uova
e fritto*

*Pizza
in Carrozza*



Vigna Mazzi



CANTINE
ROSA DEL GOLFO
SALENTO

Rosato del Salento Indicazione Geografica Tipica

Uve Negroamaro 90% e Malvasia Nera Leccese 10%

Vinificazione metodo tradizionale a lacrima, con un rendimento 25-30 litri di vino per quintale d'uva

Fermentazione temperatura controllata, in parte a contatto con legno di rovere bianco

Durata presso il consumatore, almeno 2-3 anni

Gradazione alcolica 13%

All'occhio rosato intenso con riflessi corallini e rubini

Al naso bouquet ampio e composito, con profumi fruttati di sottobosco e di lieve tostatura

Al palato grande stoffa, morbido ed elegante, con sapori di nocciola tostata e di lunga permanenza

Al servizio 14-15 °C, stappato al momento



LA PIEDIGROTTA



Tagliatelle di pizza al pomodoro giallo del Salento

Cipolla di Zapponeta caramellata

Guanciale croccante del maiale nero di Faeto

Fonduta di brie di bufala del Gargano

*Sensazione di
Carbonara Scomposta*



Primitivo



CANTINE
ROSA DEL GOLFO
SALENTO

Rosso del Salento Indicazione Geografica Tipica

Uve Primitivo 90% e Negroamaro 10%

Maturazione presso il produttore, 1-2 anni secondo vendemmia.
Leggero passaggio in legno

Durata presso il consumatore, almeno 3-5 anni

Gradazione alcolica 13,5%

All'occhio rosso rubino carico con riflessi porpora

Al naso profumo ricco, persistente, con ricordi di mandorla e
nocciola

Al palato asciutto, morbido e armonico, ricco di struttura

Al servizio 18° C



LA PIEDIGROTTA

Pizza con cime di rapa e

Salsiccia di Locorotondo

Tagliata a lasagna

e sovrapposta a strati

*Lasagna Cime di Rapa
e Salsiccia*



Portulano



CANTINE
ROSA DEL GOLFO
S A L E N T O

Rosso del Salento Indicazione Geografica Tipica

Uve Negroamaro 90% e Malvasia Nera Leccese 10%

Maturazione presso il produttore, 2-3 anni, secondo vendemmia, di cui 12 mesi in botte grande (25hl) di Rovere di Slavonia e Steel Tanks, e 6-12 mesi di affinamento in bottiglia

Durata presso il consumatore, almeno 5 anni, ma anche 10, se di ottima vendemmia

Gradazione alcolica 13%

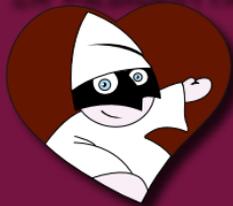
All'occhio rosso rubino carico con riflessi granati

Al naso profumo ampio, persistente, con lievi ricordi di sottobosco, nocciola e mandorla

Al palato asciutto, ben strutturato e armonico, con piacevole retrogusto amarognolo di buona persistenza

Al servizio 18° C, stappando almeno 15 minuti prima

LA PIEDIGROTTA



La Piedigrotta di Varese compie 40 anni. Sembra ieri quando Gaetano apriva il suo angolo di Costiera Amalfitana in un angolo del centro storico della città. Dal 1974 tanta acqua è passata sotto i ponti, tanta quante le pizze sfornate e gustate dai varensini in questo spicchio di verace tradizione campana. Già, uno spicchio come quello dei limoni o quello di una pizza di quella terra bellissima. Oggi Gaetano non c'è più ma c'è Antonello, un figlio d'arte che ha saputo interpretare a suo modo lo spirito di una famiglia, innovandolo senza tradirlo.

Questi primi 40 anni sono un'occasione di ricordo e celebrazione, ma soprattutto un pretesto di degustazione.

Perché non si finisce mai di imparare, e di mangiare la pizza della Piedigrotta.