



Daunius Brut Rosè: lo spumante pugliese dal bouquet aromatico e suggestivo

È di Cantine Re Dauno di San Severo questo Spumante Metodo classico Igt – Puglia, prodotto con uve di Pinot Nero in purezza, vitigno che dona particolare struttura e persistenza gusto-olfattiva.



Daunius Brut Rosé Cantine Re Dauno (Ph © A. Arena)

L'incontro di due cuori, quelli di **Angelina Radatti** e di **Francesco Toma**, ha dato origine alle [Cantine Re Dauno](#) a San Severo, antico paese barocco dalla millenaria tradizione vitivinicola, in provincia di Foggia.

La mission aziendale affonda le proprie radici nell'amore che questa coppia riserva al lento e paziente esercizio dell'arte della "[spumantizzazione](#)". I loro spumanti, rigorosamente ottenuti con il tradizionale **Metodo Classico**, prima di essere messi in commercio sostano per il tempo necessario nelle cantine fresche e silenziose dei sotterranei di un antico palazzo degli anni Venti, eletto come sede, nel centro storico della cittadina pugliese.

L'origine del nome dell'azienda è da ricercarsi nella leggenda: si narra che, proprio in queste terre, sia stato celebrato il matrimonio tra Diomede e Drionia, figlia di Re Dauno. L'eroe greco, volle dedicare alla moglie il nome della nuova cittadina *Castrum Drionis*, l'attuale San Severo.

In questo territorio meraviglioso, a nord della Puglia, si estende la Daunia incorniciata, da una parte, dai Monti Dauni e dall'altra dal promontorio del Gargano fino a degradare verso il Mar Adriatico. È un'area dalle **condizioni pedoclimatiche ottimali per la coltivazione dell'uva**. Il clima prevalentemente continentale con escursioni termiche fra giorno e notte, unito alla presenza del massiccio del Gargano che funge da barriera ai freddi venti balcanici, favorisce la coltivazione di **varietà a bacca bianca** (Bombino Bianco, Malvasia Bianca, Trebbiano) e varietà a bacca nera

(Nero di Troia, Aglianico e Montepulciano).

È proprio dalla sapiente esaltazione di uno degli antichi vitigni del territorio, il **Bombino Bianco**, che Angelina e Francesco ottengono due delle tre etichette di spumanti prodotti nelle loro storiche cantine: il **Daunius Pas Dosè** e il **Daunius Brut**. La gamma aziendale si completa con un terzo spumante, il **Daunius Brut Rosè**, prodotto con uve di Pinot Nero in purezza, vitigno che dona particolare struttura e persistenza gusto-olfattiva. La sosta sui lieviti è di almeno 12 mesi.



Cantine Re Dauno – Spumante Daunius Brut Rosè: la nostra degustazione

Alla vista si presenta con un **colore rosa antico vivace** di bellissimo splendore. Spuma brillante, grana sottile con perlage fine e persistente.

Al naso svela un **bouquet aromatico** ricco di intense **sensazioni floreali** di rosa, geranio e di piccoli frutti rossi, fragoline di bosco, lampone, ciliegia, ribes. Si apre poi, dopo qualche minuto di ossigenazione, ad un piacevole finale di macchia mediterranea e di **note minerali**.

In bocca emergono nette **sensazioni di crosta di pane**, lievito, polvere di cipria. Il sorso è molto **fresco, secco e deciso** con un equilibrio gustativo ancora leggermente spostato sulle durezza. Nel finale, ritornano le piacevoli sensazioni minerali avvertite al naso.

Il **Daunius Brut Rosè** è un vino da tutto pasto. A cominciare dall'aperitivo, si abbina molto bene a crudità di mare, piatti a base di pesce e carni bianche.

La scheda del vino

Nome cantina: Cantine Re Dauno

Nome vino: Daunius Brut Rosè Spumante Metodo Classico IGT Puglia

Zona di produzione: San Severo (FG)

Denominazione: IGT Puglia

Vitigno: Pinot Nero 100%

Colore: Rosa antico brillante

Titolo alcolometrico: 12,5% Vol

Temperature di servizio: 6-8° C

Calice: Calice medio

Punteggio: 87/100

Cantine Re Dauno

Via Fratelli Cairoli, 23 – San Severo (Foggia)

www.cantineredauno.it

Data di creazione

05/10/2017

Autore

amanda-arena