



Un viaggio “in rosa” tutto italiano. Sesta tappa: la Puglia (Parte 2)

Dal Negroamaro al Primitivo, la Puglia conquista la scena dei rosati con vitigni autoctoni e nuove espressioni che raccontano il tacco d'Italia in calice

Dal Negroamaro, che la fa da padrone, al Primitivo, che alla struttura preferisce una bella morbidezza, la Puglia si fa conoscere nel mondo dei rosati internazionali. Tuttavia, dietro i suoi due pilastri, [di cui abbiamo già parlato in precedenza](#), il tacco d'Italia nasconde altre chicche che indubbiamente la rendono una delle regioni più interessanti del panorama vinicolo italiano in rosa.

LA
GAZZETTA
DEL GUSTO

-  **TENUTE SANNELLA**
-  **CANTINE SPELONGA**
-  **RIVERA**
-  **CANTINE TORREVENTO**
-  **CASA VINICOLA COPPI**
-  **AMASTUOLA**
-  **PAOLOLEO**
-  **CASA VINICOLA APOLLONIO**

I vitigni pugliesi vinificati in rosa

Si parte da **vitigni autoctoni della regione** che, oltre al Primitivo, sono meno diffusi ma comunque degni di nota, dal **Nero di Troia** al **Bombino Nero** fino al **Susumaniello**. Si arriva poi alla valorizzazione locale di vitigni nazionali come l'**Aglianico**, più diffuso in Campania e Basilicata, o internazionali, come la **Malvasia** e i suoi differenti cloni.

Un mondo vinicolo a sé, che dà spazio tanto a uve storicamente standard pugliese quanto ad altre recuperate negli anni. Un mondo che regala una **fantastica selezione di referenze**, una realtà a 360 gradi in bottiglia: dalla classicità tipica del Negroamaro in rosa alla struttura e tannicità dell'Aglianico, dalla vivace freschezza del Susumaniello alla leggerezza del Bombino Nero, dalla rotondità del Nero di Troia alla morbidezza del Primitivo.

Vini rosè della Puglia: provincia di Foggia

Un viaggio lungo la regione che racconta tante sfaccettature interessanti, capaci di far ricredere tutti coloro che credono ancora il vino rosa sia qualcosa di "banale" da limitare ai mesi estivi.

Salsola di Tenuta Sannella

Da Nord a Sud. Il primo vino del nostro (secondo) viaggio in Puglia è **Salsola** di **Tenuta Sannella**.

Siamo in provincia di Foggia, tra il Gargano e il Subappennino Dauno. Qui i vitigni autoctoni pugliesi nascono da una terra generosa, accarezzati dai vicini venti del mare Adriatico. Proprio qui prende vita il Salsola, un vino rosato dal colore rosa brillante.

100% **Nero di Troia**, si presenta al naso con profumi delicati di ciliegie e lamponi, poi in bocca, dove lascia spazio a sapidità e acidità, una giusta “dose di durezza” che piace e invoglia a un altro sorso. Il Salsola è il vino ideale per chi cerca la personalità di un rosso (merito anche del vitigno) insieme alla freschezza di un bianco. Parola d'ordine? Versatilità. **Info:** www.tenutesannella.it

I rosati da Nero di Troia di Cantine Spelonga

Restando sempre nella zona di produzione del Nero di Troia, ci spostiamo poco più a Sud, a **Cantine Spelonga**. Siamo sempre in provincia di Foggia, precisamente a Stornara. Qui sono due le sfumature di Nero di Troia che la cantina propone: il primo è **Ninù**, un **Rosato IGP** dal colore rosa brillante, con sentori delicati di lamponi, rose e frutti esotici; dopo il sorso rimane una sensazione di piacevole freschezza al palato.

Bandiera “rosa” della cantina è il Nero di Troia 100% **Marilina Rosé**. Il suo sfavillante colore rosa corallo, un bouquet al naso ampio e fine e un sorso ricco, elegante e fresco gli hanno meritato la medaglia d'oro al Mondial du Rosé, 88 punti Falstaff.

Il Nero di Troia per Cantine Spelonga è un sorso sicuro, che coccola l'olfatto e lascia fresco e pulito il palato. **Info:** www.cantinespelonga.com



Provincia di Barletta-Andria-Trani

Si scende nuovamente lungo la regione Puglia fino alla provincia di Barletta-Andria-Trani: ad Andria, precisamente. Qui, sull'altopiano che separa le colline della Murgia dal mare Adriatico, è **Rivera** ad essere riferimento del mondo del vino fin dalla metà dell'800. Nei decenni questa grande realtà ha saputo dare espressione a diversi vitigni tipici del territorio, in declinazioni tutte diverse.

Cantine Rivera: Nero di Troia IGP “Fabri” e Pungirosa 2024

Il mondo rosa Rivera in particolare conta due must. Il primo è, in linea con il territorio finora “attraversato”, il **Nero di Troia 100% IGP “Fabri”**, dedicato a Fabrizio de Corato, mancato a Madrid all'età di 43 anni nel 2022. Siamo a 240 metri sopra il livello del mare, su terreni ricchi di calcare e tufo, con uno strato superficiale argilloso. Il risultato, dopo 4 mesi di affinamento in anfore di terracotta e recipienti in gres ceramico, è un vino dal colore cerasuolo con riflessi violacei; al naso frutti rossi come l'amarena e fiori come la viola e la rosa si alternano a note speziate come l'anice stellato; il palato si apre e si chiude con una bella e avvolgente sapidità.

Terreni rocciosi e un'altitudine leggermente maggiore (320 metri slm) accolgono invece il **Bombino Nero**. Il **Pungirosa 2024 Castel del Monte DOCG** affina in vasche di cemento e si presenta con un colore rosa buccia di cipolla; al naso un connubio di profumi, dalla ciliegia alla

salvia; il palato invece è equilibrato, tra la morbidezza in bocca e una fresca e persistente acidità.

Info: rivera.it



Provincia di Bari

Cantine Torrevento: “Primaronda” e “Veritas”

Riviera racconta con due referenze l’incredibile diversità che terreni, altitudini, esposizioni e vitigni possono avere non tanto nel vino, ma addirittura nel più ristretto e spesso “banalizzato” mondo dei rosati, anche in un territorio così circoscritto. Una prospettiva che non è esclusiva: la riscopriamo in altre realtà di livello come **Cantine Torrevento**, a Corato, in provincia di Bari.

La realtà vinicola prende il nome dalla contrada in cui nasce, **Torre del Vento** appunto, nel cuore del [Parco Nazionale dell’Alta Murgia](#). Ieri come oggi, Torrevento porta avanti un obiettivo chiaro: **recuperare e valorizzare i vitigni autoctoni**, adatti ad esprimere al meglio la vocazione del territorio pugliese – senza ovviamente trascurare l’importanza della sostenibilità in azienda o l’accrescere dell’**enoturismo** nella zona.

100% **Nero di Troia** il **Primaronda**, **Castel del Monte Doc Rosé**. Da suolo calcareo-argilloso, a 350-400 metri sopra il livello del mare, dopo 4 mesi di affinamento in acciaio, nasce un vino dal colore rosa brillante. Caratteristici del Nero di Troia, un naso fruttato e una bocca piena, rotonda,

con note di frutta esotica e una chiusura fresca, che invoglia a versarsene un altro bicchiere.

Interamente **Bombino Nero** il **Veritas, Castel del Monte Docg Rosé**. Un'altitudine più elevata (fino a 500 metri slm) su terreni calcareo-rocciosi, dopo anche in questo caso 4 mesi in acciaio, danno come risultato un vino dal colore rosa tenue, un naso ricco di fiori e frutta rossa fresca e una bocca tipica del Bombino Nero, leggera, fresca, vivace ed equilibrata. **Info:** www.torrevento.it



Azienda Coppi: “Cantonovo” Primitivo Rosato bio IGP Puglia

Prima di spostarsi ancora più a Sud, nell'entroterra pugliese, una tappa la merita l'azienda **Coppi**, a Turi, in provincia di Bari. Una realtà **devota al mondo del vino da oltre 100 anni**, produttrice da 4 decenni. La mission è una e una soltanto: nobilitare i vitigni autoctoni, dal Negroamaro all'Aleatico, dalla Malvasia al Primitivo.

Cantonovo è il nome del **Primitivo Rosato bio IGP Puglia Coppi**. Questa referenza è perfetta per chi ama la forza del Primitivo: un colore rosa cerasuolo tenue cela al naso una vivace espressione dei profumi della macchia mediterranea, dalle rose selvatiche al rosmarino. Gli stessi sentori si ritrovano al palato, accompagnati da un mix di freschezza e acidità. **Info:** www.vinicoppi.it

Provincia di Taranto

Ripartendo dalla provincia di Bari e spostandosi a quella di Taranto, si lascia un autoctono pugliese come il Primitivo per incontrare un vitigno che, abitualmente, sentiamo più frequentemente tra Campania e soprattutto Basilicata: l'Aglianico.



Masseria Amastuola: Ondarosa, Aglianico IGP Puglia BIO

Masseria Amastuola è a Crispiano, in provincia di Taranto, a una cinquantina di chilometri dal confine con la splendida regione lucana. Non ci si stupisce quindi di una referenza come l'**Ondarosa**, un **Aglianico 100% IGP Puglia BIO**.

Il colore è rosa cerasuolo intenso. I profumi spaziano, com'è proprio dell'Aglianico, da frutti rossi come il lampone e la ciliegia, da fiori, come l'oleandro e la rosa, fino a punte di erbe aromatiche. In bocca l'Ondarosa è snello, equilibrato e sapido, ma non manca la rotondità tipica di una bacca così importante. La declinazione dell'Aglianico di Amastuola è la chiara dimostrazione del lavoro di una cantina sugli autoctoni della propria zona. **Info:** www.amastuola.it

Provincia di Brindisi

Tornando lungo la costa adriatica della Puglia e avvicinandosi all'estremo Sud della nostra bella Penisola, si entra nella provincia di Brindisi. Precisamente a San Donaci si incontra uno dei nomi più rappresentativi del vino pugliese: **Cantine PaoloLeo**.

Cantine PaoloLeo: Rosamora, Malvasia Nera Salento IGP

Seppur giovane, PaoloLeo è stata in grado, dall'89 a oggi, di proporre vini che bene sanno esaltare e valorizzare le proprietà degli autoctoni regionali, dai bianchi ai rossi fino ai nostri rosati. Lo dimostra il **Rosamora**, 100% **Malvasia Nera Salento IGP**: prende vita nelle antiche campagne salentine da terreno argilloso. Dietro al colore rosa cerasuolo, con riflessi luminosi, un naso aromatico, intenso, che mixa frutti rossi con erbe aromatiche mediterranee. Il gusto è leggero, fresco, elegante e persistente.

Piccola chicca: questa particolare declinazione della Malvasia in un rosato aromatico e con sentori mediterranei rende il Rosamora un vino perfetto per l'abbinamento con sushi e sashimi. **Info:** www.paololeo.it



Susumaniello di Apollonio

Last but not least, lasciamo un vitigno internazionale per raccontare uno degli autoctoni must to taste della Puglia: il **Susumaniello**. Tra le tante referenze abbiamo scelto quella di **Apollonio**,

cantina che produce vino pugliese in provincia di Lecce da oltre 150 anni.

Il suo “**150 Susumaniello**“ nasce da terreni calcareo-argillosi ad un’**altitudine di circa 100 metri** sopra il livello del mare. Dopo tre mesi in acciaio, il vino si presenta nel bicchiere contraddistinto da un **colore corallo vivace**; al naso sprigiona sentori di melograno, litchi, fragola e rosa; l’intensità e la complessità dell’olfatto si ritrovano al palato, accompagnate da una buona acidità ma soprattutto da un’importante mineralità. **Info:** www.apolloniovini.it

Data di creazione

08/09/2025

Autore

marco-digiovanni