



ACQUISTATO IL

Don Cosimo Primitivo Salento IGP

2021

Un super Primitivo



Svinando

Profumi di frutta rossa matura e spezie, elegante e vellutato in bocca, caratterizzato da tannini setosi: ecco il Don Cosimo, Primitivo in purezza di Cantina Due Palme. Decisamente da non perdere!

Angelo Maci, terza generazione di una famiglia di vignaioli, fonda l'azienda cooperativa Due Palme nel 1989. Cantine Due Palme, oltre a produrre davvero ottimi vini, da sempre guarda al futuro, in un'ottica di sviluppo sostenibile, con il coraggio di chi ha i piedi ben poggiati nella tradizione.

La Vigna	
Terreno	Terreni profondi, di medio impasto argillosi
Esposizione	Sud-est, 90m s.l.m.
Allevamento	Spalliera a cordone speronato
Densità imp.	4500 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco IGP
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Ottimo soprattutto con piatti a base di carne
Vinificazione	Macerazione e fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 20° per 8 giorni in vinificatori verticali. Fermentazione malolattica in legno di rovere francese; affinamento di ulteriori 6 mesi in legno e successivo riposo in bottiglia
Sensazioni	Rosso violaceo, dal colore cupo e un corpo importante. Bocca rotonda, accenni di frutta cotta e cacao, insomma una delizia

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821