

Svinando y D

ACQUISTATO IL

"Monte dei cocci" Appassimento Primitivo Valle d'Itria IGT 2021

MONTE DEI COCCI APPASSIMENTO FRANKIPO (Adapta) FRANKIPO (CARRIEDE TRICKON BURTON CARRIEDE TRICKON BURT

La Vigna

Terreno Calcareo, misto terra rossa

Esposizione Sud Est
Allevamento Spalliera
Densità imp. 6000

II Vino

Tipologia Vino rosso igt

Provenienza Puglia

Uve Primitivo 100%

Gradazione 16% vol
Temp. Servizio 18 gradi
Quando Berlo entro 5 anni
Abbinamento Menù di carne

Alto Salento in Limited Edition

Alt. Fermi tutti. Quello proposto qui da Tenute Girolamo non è il "solito" rosso muscolare del nostro Meridione. No, quello proposto qui è una Limited Edition, un Primitivo del Salento, in vendemmia tardiva. Raro e prezioso. Le uve scelte in questo caso provengono dalle colline dell'alto Salento. 100% Primitivo che viene lasciato maturare, anzi sur-maturare, lentamente in pianta. Dopo la raccolta, che avviene circa nell'ultima settimana di settembre e si effettua esclusivamente a mano, i grappoli di uva subiscono un ulteriore periodo di appassimento in cantina. Qui riposano per circa 4 settimane, perdendo parte dell'acqua contenuta negli acini e concentrando così aromi e profumi. Solo a quel punto le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice. Il poco mosto ottenuto viene lasciato macerare lentamente per poi essere avviato a fermentazione in serbatoi di acciaio inox per circa 10 giorni. Al termine della trasformazione, il vino matura per circa 6 mesi in barrique di rovere francese, prima di incontrare la bottiglia. Colore rosso rubino intenso tendente al violaceo, al naso rivela un profumo intenso con note evolute di frutta candita, frutta disidratata, confettura di frutti rossi e sentori di spezie dolci. In bocca, poi, è pieno, caldo, dolce ed elegantemente asciutto. Vino da meditazione, accompagna bene dolci semplici e pasta di mandorle. Perfetto anche con formaggi stagionati.

"Tenute Girolamo… Situate nel cuore della Valle d'Itria". Questo si legge visitando il sito Internet aziendale, da cui traspare chiaramente il profondo legame esistente tra la famiglia e il suo territorio. La creazione dell'azienda è un processo che richiede parecchi anni. La prima pietra viene posata attorno al 2001 per poi giungere a completamento solo nel 2006. Oggi la tenuta può contare su un patrimonio di circa cinquanta ettari di vigneto, nei quali sono coltivati i grandi vitigni autoctoni della regione e una selezione di quelli internazionali. La cura e la passione della famiglia si traduce oggi in una produzione di grande pregio. Vini eleganti, ricercati e ampiamente apprezzati in tutto il mondo.

Vinificazione

Dopo la raccolta tardiva che ha luogo nell'ultima settimana di settembre ed esclusivamente a mano, i grappoli di uva subiscono un ulteriore appassimento in cantine di circa 4 settimane. Dopo una pressatura soffice, la macerazione e successiva fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox per circa 10 giorni. Segue un invecchiamento in barrique di rovere francese per 6 mesi.

Sensazioni

Colore: Rosso rubino intenso tendente al violaceo. Profumo: Con note evolute di frutta candita, frutta disidratata, confettura di frutti rossi e sentori di spezie dolci. Gusto: Pieno, caldo, dolce ed elegantemente asciutto