



ACQUISTATO IL

"Corimei" Primitivo Passito Salento IGT 2022

2022

Il passito di Primitivo da vigneti vecchi di 65 anni



Il Corimei è un esemplare di vino dolce e maturo che cattura con la sua complessità e profondità. Gli aromi di frutta matura emergono con vigore, intrecciandosi in un balletto balsamico che libera note impetuose. Queste si fondono in un finale ricco e intenso di cioccolato e tabacco, lasciando un'impressione duratura. Sorprendentemente, il palato viene colto da una maturità affumicata, che rivela la finezza e la delicatezza di un vino dall'incredibile persistenza. Questa esperienza gustativa si conclude con un equilibrio sovrano, scandito da tannini gentili e armoniosi, culminando in un finale equilibrato e eterno.

La tutela del territorio, delle sue bellezze e ricchezze. Delle tradizioni che hanno origine lontano nel tempo. Della tradizionale forma di allevamento ad alberello, così faticosa da lavorare ma capace di regalare vini dal carattere unico. Degli antichi muretti a secco che da secoli delimitano i campi e le viti che affondano le loro radici in un suolo di colore rosso, ricco di preziosi micro elementi. Tutto questo è Schola Sarmenti, una bella azienda pugliese, fondata nel 1999. Siamo nel Salento, e più precisamente a Nardò. Terra di grandi vini da vitigni autoctoni quali il Fiano, il Negroamaro, il Primitivo e il Susumaniello. Varietà antiche, coltivate come un tempo, e raccolte rigorosamente a mano. Poi è la scienza enologica, la dedizione e la passione di chi lavora a fare il resto. Ed è per tutto questo che oggi Schola Sarmenti può essere considerata, a ragione, una delle realtà più interessanti del panorama enologico Pugliese.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento

Alberello pugliese

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino Rosso fermo secco dolce

Provenienza Puglia

Uve Primitivo 100%

Gradazione 16% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Dessert

Vinificazione Vendemmia tardiva, con leggero appassimento su pianta, uve raccolte a mano e delicatamente riposte in piccole cassette aerate per preservarne l'integrità. Maturazione ed affinamento in acciaio a temperatura controllata.

Sensazioni Dall'abbraccio balsamico si svincolano impetuosi sentori di frutta matura che lentamente scivolano in un intenso finale di cioccolato e tabacco. Un sorso maturo dalle note affumicate sorprende il palato e imprime il tessuto fine e delicato di un vino dotato di un'incredibile persistenza, cui segue un tono sovrano scandito da tannini gentili e armoniosi con un finale equilibrato e intramontabile. Fruttata ed acidula, equilibrato e fragrante. Perfetto come aperitivo nei momenti di convivialità, a tavola si abbina egregiamente al crudo di scampi e gamberi rossi, carpaccio di ricciola, sashimi di tonno. Eccezionale con la parmigiana di melanzane.

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821