



ACQUISTATO IL

Primitivo Gioia del Colle DOC "17"

2020

Il numero 1 tra i Primitivi



Il Primitivo 17 ci ha stupiti: quando lo abbiamo assaggiato per la prima volta ci aspettavamo la beva complessa dei rossi di zona. Abbiamo invece trovato un vino straordinario, un complesso di emozioni fini, potenti ma non invasive. Un grande rosso che anche con l'annata 2014 ha conquistato i 3 bicchieri del Gambero Rosso.

Il Primitivo 17 di Filippo Cassano è l'interpretazione elegante di uno dei territori più belli dell'Italia meridionale, e da sempre ottiene voti eccellenti su tutte le guide principali. Solo acciaio, uno stile improntato alla potenza e all'eleganza, unite a una sorprendente facilità e piacevolezza di beva. Filippo porta avanti una lunga tradizione di famiglia. L'azienda sorge all'interno di una masseria interamente restaurata, nella Marchesana, contrada di Gioia del Colle, dove già nel 1860 era possibile osservare le caratteristiche distese di alberelli di Primitivo. Gli ettari vitati di proprietà sono 25, di cui 15 coltivati a primitivo. Per il resto le varietà sono aleatico, aglianico, fiano minutolo, falanghina e moscato. Inoltre, Filippo ha selezionato altri 15 ettari di vigne vecchie (40-60 anni, in affitto), con rese bassissime di circa 500 g. per pianta. Il nome Polvanera è ispirato al colore scuro del terreno della zona. La cantina è scavata nella roccia della Murgia Carsica, dove il Primitivo incontra da secoli il suo habitat naturale. Nel 2003, con Polvanera, Filippo ha avviato un progetto ambizioso per la valorizzazione del Primitivo e di altri vitigni autoctoni.

La Vigna	
Terreno	Limo-Argilloso
Esposizione	Sud, 400m s.l.m.
Allevamento	Alberello
Densità imp.	8000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	16,5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Al top oggi, ma ben conservabile per i prossimi 5-6 anni
Abbinamento	Arrosti e ragù di carne, brasati, selvaggina da piuma e da pelo e grandi formaggi
Vinificazione	Raccolta manuale delle uve in cassette. Macerazione delle bucce col mosto per 4 settimane. Maturazione del vino per almeno 18 mesi in contenitori di acciaio inox e affinamento in bottiglia per almeno un anno
Sensazioni	Colore rosso rubino impenetrabile; al naso note di frutta cotta e confettura e all'assaggio è compatto e rotondo, morbido e persistente

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821