ACQUISTATO IL .....

# "1932" Primitivo Salento IGT 2024 2024

## Giovane, morbido e fruttato




Questo vino, rosso e tipico, è un omaggio di Produttori di Manduria a uno dei vitigni simbolo della Puglia: il Primitivo. Questa varietà, così profondamente legata con il suo territorio, deve il suo nome dalla sua maturazione precoce, primitiva, appunto. E' conosciuta per i suoi vini intensi e generosi, capaci di trasmettere le caratteristiche del territorio in cui viene coltivata. E Manduria, nel cuore della provincia di Taranto, è proprio una delle aree più vocate per la coltivazione del Primitivo, grazie al suo clima caldo e soleggiato, mitigato dalle brezze marine. Salento IGT Primitivo 1932 di Produttori di Manduria nasce da una accurata selezione delle uve in campagna. Una volta giunte in cantina, si parte con una fermentazione a temperatura controllata, seguita da un affinamento in serbatoi di acciaio. In ultimo, dopo l'imbottigliamento, il vino riposa ancora per qualche tempo in cantina prima di essere definitivamente messo in commercio. Questo Primitivo fa bella mostra di sé nel calice grazie al suo colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei che suggeriscono la sua giovinezza. Al naso, un bouquet intenso e complesso, caratterizzato da profumi di frutti rossi maturi come ciliegia, prugna e mora. In bocca, poi, è morbido e piacevolmente fresco, con un gusto fruttato che richiama gli aromi percepiti in precedenza. Vino giovane, pensato per essere consumato entro pochi anni dalla vendemmia, accompagna bene un menù di carne, come arrosti, grigliate e stufati. La sua morbidezza e il gusto fruttato ne fanno un'ottima scelta per accompagnare piatti tipici della tradizione pugliese.

Produttori di Manduria è la più antica cooperativa ancora attiva di Puglia. L'azienda può oggi contare su ben 900 ettari di vigneto, principalmente coltivati a Primitivo, per lo più condotti con il tradizionale sistema ad alberello. Vi operano oltre 400 piccoli artigiani-vignaioli che, grazie alla loro profonda conoscenza di questo antico vitigno, si sono conquistati sul campo la menzione di "Maestri in Primitivo". Nel 2018, la cantina ha ottenuto, prima in Italia con altre 8 pioniere, la certificazione di "Azienda Sostenibile". Negli anni non sono mancati i riconoscimenti, nazionali e internazionali, ricevuti dai vini dell'azienda. La qualità dei loro prodotti, del resto, è un dato oggettivo.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | |
| **Esposizione** | |
| **Allevamento** | Spalliera |
| **Densità imp.** | 120 |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Puglia |
| **Uve** | 100% Primitivo |
| **Gradazione** | 13,5% vol |
| **Temp. Servizio** | 16 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3 anni |
| **Abbinamento** | Menù di carne |
| **Vinificazione** | Fermentazione a temperatura controllato (25°C). Affinamento in acciaio e in bottiglia. |
| **Sensazioni** | Colore: rosso rubino con riflessi violacei. Profumo: naso intenso e complesso, ha un aroma che ricorda frutti rossi maturi come ciliegia, prugna, mora. Sapore: morbido, piacevolmente fresco e fruttato. |

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