ACQUISTATO IL .....

"Chiacchierino" Primitivo Manduria DOC 2024 2024



Intenso e strutturato

Il Primitivo di Manduria Chiacchierino di Schola Sarmenti nasce in una terra vocata, apprezzata per i suoi vini dai sapori intensi. Siamo a Manduria, in Puglia, terra di vini robusti e complessi che nascono grazie a un clima soleggiato e un terroir ideale per la coltivazione del Primitivo. Estati calde, molto calde, e secche, con giornate in cui le temperatura è mitigata da una costante brezza marina. Condizioni perfette per la maturazione ottimale delle uve, specie del Primitivo, noto per la sua maturazione precoce ma capace di dare origine a vini potenti e strutturati, particolarmente apprezzati per la loro morbidezza e ricchezza aromatica. In questo caso le uve utilizzate per il Chiacchierino provengono da vigneti storici, con viti di oltre 65 anni, ancora coltivate ad alberello pugliese, una tecnica tradizionale che permette alle piante di esprimere tutto il potenziale del territorio. Con circa 4.500 piante per ettaro e una resa di circa 1 kg per pianta, la produzione è volutamente contenuta per garantire la massima qualità. La vendemmia viene effettuata manualmente, raccogliendo i grappoli a piena maturazione e riponendoli delicatamente in piccole cassette aerate per preservare l'integrità del frutto. Dopo la fermentazione, il vino matura per ben 24 mesi in tonneaux di quercia francese, un processo che lo arricchisce di aromi di vaniglia e spezie dolci, senza sovrastare la naturale intensità fruttata delle uve. Questa lunga maturazione in legno contribuisce, però, a regalare al Chiacchierino una struttura complessa e vellutata. Questo Primitivo di Manduria ha un grande potenziale di invecchiamento. Con il passare degli anni, si evolve in modo straordinario, sviluppando note più complesse di cuoio, tabacco e cioccolato, mantenendo al contempo la sua morbidezza e profondità. Per chi sa attendere, degustare questo vino a distanza di anni sarà un'esperienza indimenticabile.

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.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	100% Primitivo
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vendemmia: Uve raccolte a mano e delicatamente riposte in piccole cassette aerate per preservare l'integrità. Maturazione: 24 mesi in tonneaux di quercia francese.
Sensazioni	Di colore rosso rubino. Bouquet di frutta matura intrecciato a sottili sfumature speziate. Di consistenza vellutata e profilo complesso e ben strutturato che persiste elegantemente al palato.

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