



ACQUISTATO IL

"Cubardi" Primitivo Salento IGT Magnum 2023

2023

Magnum da vigne di oltre sessant'anni



Svinando

La Vigna

Terreno	Calcareo - argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Alberelli pugliesi
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia

Uve	100% Primitivo
Gradazione	15% vol

Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento

Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	6 mesi in botti grandi di quercia francese e 8 mesi in bottiglia

Sensazioni	Al naso è selvatico, frutti rossi come visciola, prugna e ribes rosso. In Bocca la dolcezza della frutta polposa si accompagna ad un giusto tannino che si espande delicato e lento. Retrogusto lungo che ricorda la frutta dell'entrata.
-------------------	---

Cubardi è un Primitivo importante che nasce da vecchi vigneti di 65 anni di età. Una piccola opera d'arte naturale capace di dar vita a frutti di grandissima concentrazione. Pochi grappoli, super ricchi, che vengono valorizzati da Schola Sarmenti con una lavorazione accurata. Vigne coltivate con il tradizionale sistema dell'alberello pugliese che richiede una grande maestria e, purtroppo, anche tanto lavoro manuale. Dopo la raccolta, le uve vengono delicatamente riposte in piccole cassette areate e conferite in cantina per essere trasformate nel giro di poche ore. Quindi, dopo la vinificazione, il vino matura per un periodo di circa 6 mesi in tonneaux di quercia francese di secondo passaggio, per poi completare il suo affinamento con ulteriori 8 mesi in bottiglia. Il risultato è un rosso intenso e concentrato, con note di frutta matura e sentori di tabacco, cioccolato e caffè. In bocca è vellutato e avvolgente, con tannini capaci di espandersi delicatamente. Un vino dotato di grande personalità che richiede senza dubbio un abbinamento importante. Ottimo con i grandi stracotti di carne, può anche rappresentare un piacevole calice da sorseggiare lentamente mentre si chiacchiera la sera.

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.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821