ACQUISTATO IL .....

Salento IGP Albrizzi 2017

Quando la natura viene premiata

Si comincia con una vendemmia fatta a mano, delicata e rispettosa, come si faceva una volta. Poi una seconda selezione delle uve, in cantina, e un profondo rispetto dell'ambiente. Porta il nome della sua terra nel nome e nel bicchiere: è il Salento IGP Albrizzi.

Dall'unione tra Primitivo e Cabernet Sauvignon, nasce il Salento IGP: un rosso avvolgente e inebriante come la terra da cui ha origine. Angelo Maci, terza generazione di una famiglia di vignaioli, fonda l'azienda cooperativa Due Palme nel 1989. Un filo rosso lo lega alla campagna pugliese che egli omaggia con un profondo rispetto. Da anni l'azienda, certificata "Check Fruit", rifiuta l'utilizzo di insetticidi e fonda la propria filosofia sul rispetto dell'ambiente. Cantine Due Palme, quindi, guarda al futuro, in un'ottica di sviluppo sostenibile, con il coraggio di chi ha i piedi ben poggiati nella tradizione. Tra le venticinque etichette a cui lavora Cantine Due Palme, il Salento IGP Albrizzi si propone come un vero e proprio spaccato di Mediterraneo, ricco di colore e di carattere, dalla struttura coinvolgente. Ricco di storia, ma anche di premi, il Salento IGP è un ottimo biglietto da visita per la penisola salentina che, con questa etichetta, si guadagna un posto di diritto nell'Olimpo della viticoltura.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud-est, 80 m s.l.m.
Allevamento	Alberello pugliese per il Primitivo, cordone speronato per il Cabernet Sauvignon
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 50%, Cabernet Sauvignon 50%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Carni elaborate, paste ripiene, pasta al pomodoro e cacioricotta, involtini di carne, formaggi di pecora
Vinificazione	La macerazione avviene in vinificatori orizzontali rotativi da 500 ettolitri. Durante questo periodo (14 giorni), il vino ha completato la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore ai 20°C, per essere poi introdotto in barriques americane e francesi, dove completa la fermentazione malolattica. Successivamente il vino viene travasato e riportato in legno, dove rimane per 5 mesi, al termine dei quali si procede all'imbottigliamento. Segue un affinamento in bottiglia prima dell?immissione sul mercato.
Sensazioni	Di colore bordeaux cupo. Al naso si riscontrano note di caffè, cacao amaro e cuoio. In bocca è potente e denso, dal tannino molto vivo. Finale marcato dal legno, con sensazioni tostate e fumè

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. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821