ACQUISTATO IL .....

Primitivo Puglia IGT 2015

Versione giovane di un grande rosso pugliese



Il Primitivo è uno dei capisaldi della viticoltura pugliese. Siamo abituati a berlo in versioni affinate, ma questa volta te lo presentiamo in un?insolita e piacevolissima versione giovane e fresca (per un Primitivo!). Infatti il breve affinamento scelto da Cantina Ariano mantiene i freschi caratteri fruttati e rende questa bottiglia perfetta per riaprire (finalmente!!) alla grandissima la stagione dei rossi importanti!

Colore bordeaux cupo, al naso è davvero molto interessante, con note nitide di frutta rossa stramatura e poi bocca di grande corpo, con un bel tannino sul finale. Oltre al Primitivo, che troviamo in purezza in questo vino, i cavalli di battaglia di Cantina Ariano sono il Bombino bianco, il Nero di Troia, il Negroamaro e l'Aglianico. Cantina Ariano è una bella realtà situata nell'area settentrionale del Tavoliere, a ovest del promontorio del Gargano e a nord di Foggia. Oggi è guidata dalla nuova generazione, con Manuela e Federica - quest?ultima enologo dell?azienda insieme ad Aldo Avello. Ma la nuova generazione non dimentica le tradizioni di famiglia e, oltre a valorizzare al meglio i frutti della propria terra, organizza anche visite guidate e degustazioni dei propri vini ed oli, accompagnati da prodotti tipici locali. Viva la Puglia!

La Vigna

Terreno	Medio impastato
Esposizione	Nord-Sud, 130m s.l.m.
Allevamento	Guyot bilaterale
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	15% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Ideale l?abbinamento con piatti saporiti e gustosi
Vinificazione	Fermentazione in acciaio inox a 25°-26°; macerazione di 15 gg; fermentazione malolattica completamente svolta in acciaio; poi in bottiglia per minimo 2 mesi
Sensazioni	Vino dal colore bordeaux cupo, naso molto interessante, con note di frutta rossa stramatura, bocca di grande corpo, con tannino finale verace

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