ACQUISTATO IL .....

Primitivo di Manduria DOP Li Janni 2014



Un amore Primitivo

Quando tradizione e modernità si abbracciano e si fondono in un vino, abbiamo l?opportunità di fare un viaggio nella storia e nel gusto: un viaggio che non lascia delusi e spinge a desiderare sempre il meglio.

In un territorio modellato nei secoli dallo Scirocco, a metà strada tra le Murge tarantine meridionali e le dolci coste del Mar Jonio, sorge l?Azienda Erminio Campa che produce Primitivo di Manduria da tre generazioni, prima con nonno Francesco, poi con papà Angelo. Il Primitivo di Manduria Li Janni prende il nome dalla contrada nella quale è localizzato il vigneto. Il 2014, come noto, non è stata un?annata troppo felice per la viticoltura italiana; in quella vendemmia, tuttavia, il primitivo ha saputo concedere alle uve dei propri alberelli i migliori caratteri organolettici, donando a questo rosso pugliese strutturato un?anima potente e un corpo muscoloso. Immancabile compagno di una sera di fine autunno, il Primitivo di Manduria Li Janni di Erminio Campa ci fa capire come la concezione prettamente industriale dell?enologia pugliese abbia lasciato ormai il posto a realtà di incommensurabile bellezza e davvero ottime produzioni.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Terreni pianeggianti, 40m s.l.m.
Allevamento	Alberello pugliese
Densità imp.	4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Superbo con i primi piatti robusti, le carni rosse e i salumi. Anche consigliato con la selvaggina e formaggi stagionati
Vinificazione	La fermentazione è condotta in vasche di acciaio inox per 15-20 giorni. Durante i primi 3 mesi di affinamento il vino viene travasato una volta al mese per eliminare fecce e impurità. La maturazione avviene in acciaio senza alcun passaggio in botte
Sensazioni	Di colore rosso rubino carico, si presenta, all?olfatto profumi di frutta cotta accompagnati da leggeri accenni sulfurei caratteristici. Alla degustazione si apre nella sua discreta struttura; asciutto sul finale

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