ACQUISTATO IL .....

"Platinum Collection" Zinfandel Puglia IGT 2024



La forza del Primitivo, l'incanto di un vino mediterraneo

Il Grande Alberone Zinfandel Platinum Collection IGT proposto da Provinco non è solo un vino. Raccoglie la pesante eredità del Primitivo, vitigno simbolo della Puglia, e lo traduce in una serata d'estate in spiaggia, lo sguardo che veleggia verso l'orizzonte e i pensieri coccolati dalla sabbia tiepida. Il suo colore rubino intenso, le velature violacee richiamano il cielo furente di certi tramonti che vorresti non finissero mai. Il bouquet di grande fittezza richiama frutti rossi, frutta sciroppata, cenni balsamici: il solo inspirare schiude le porte della memoria, sono corse a perdifiato tra la macchia mediterranea, inebrianti e fugaci come baci a lungo desiderati. L'assaggio definisce infine il carattere del Grande Alberone Zinfandel Platinum Collection. Pieno, morbido, bilanciato: un velluto di tannini levigati e morbidi, che prelude a un finale la cui persistenza è gioia da coltivare. Un rosso così chiede accostamenti importanti, con piatti saporiti della tradizione. Se cerchi un'etichetta che ti metta in sintonia con il mondo, il Grande Alberone Zinfandel Platinum Collection è la scelta che ti stupirà.

Il team di enologi reclutato da Provinco nel corso degli anni ha creato una mappatura capillare di territori e varietali, riuscendo a condurre la piccola realtà del Trentino a fregiarsi di premi internazionali di grande rilevanza, e soprattutto a produrre vini di grande intensità. Fare vino per Provinco significa anche gioia di percorrere nuove strade, percorsi di vinificazione rispettosi ma creativi, capaci di rendere ogni vino un piccolo unicum difficile da replicare. Ben venga questo desiderio di espressione, questa volontà di mettere una firma importante nel mondo del vino italiano. Soprattutto se porta ai vini che abbiamo scoperto negli ultimi mesi!

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Si abbina perfettamente a carni grigliate o affumicate così come a formaggi stagionati
Vinificazione	
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee.Delizioso bouquet con note di frutti maturi e ciliegie.In bocca è pieno, morbido e bilanciato, con un persistente finale

© 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