



ACQUISTATO IL

Zinfandel IGT Terra Grande

2015

Pura passione mediterranea



Svinando®

Terra Grande Zinfandel IGT è, a scanso di equivoci, un vero Primitivo. Lo si intuisce al primo sguardo, quando il colore rosso scuro con cenni violacei fa bella mostra di sé nel calice. Un tessuto cromatico orgoglioso e intenso, che si apre in un bouquet espressivo dai profumi di frutta vividi e netti. Amarene e frutta matura colpiscono per ispirazione e densità di sensazioni. L'assaggio è corposo, travolgente, strutturato, completo: i tannini armonici e rotondi ne esaltano il carattere, esaltandosi in un finale persistente che accresce il desiderio di passare al sorso successivo. Ottimo con piatti sostanziosi della tradizione, regala accostamenti esaltanti con formaggi stagionati. Terra Grande Zinfandel IGT è pura passione mediterranea.

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. Terra Grande è un capitolo interessante di questa storia, ulteriore prova della grande capacità di Provinco di scrivere pagine interessanti del vino italiano.

La Vigna

Terreno	Calcareo- Argilloso
Esposizione	Sud- Est, 400m s.l.m
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Zinfandel 100%

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 16°

Quando Berlo entro 3 anni da oggi

Abbinamento Formaggi molto stagionati

Vinificazione Dopo un prolungato periodo di macerazione a contatto con le bucce per ottenere un colore più acceso, il mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata in modo da conquistare succo e aroma. Parziale invecchiamento in barriques

Sensazioni Rosso scuro con tinte violacee. Delizioso bouquet fruttato con note vivide di frutta matura e amarene. Pieno e persistente il 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. 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