ACQUISTATO IL .....

"Centoare" Primitivo Puglia IGP 2023 2023



Fiore all'occhiello della viticoltura pugliese

Fiore all'occhiello della viticoltura pugliese è senza dubbio il Primitivo, vitigno che vanta radici antiche e una storia affascinante. Varietà a bacca rossa, ha trovato il suo habitat ideale nella terra fertile e calda di questa regione. Noto per la sua ricchezza di sapore, il suo carattere robusto e la sua complessità, Cantina Sampietrana lo coltiva a San Pietro Vernotico, provincia di Brindisi. In questo caso viene ancora utilizzato il tradizionale sistema di allevamento "ad alberello", un metodo che risale a secoli fa che prevede "l'addestramento" delle piante a crescere come piccoli alberi a tronco singolo, senza supporto di fili o sostegni. Le viti vengono quindi potate in modo da mantenere una forma a cespuglio compatto, con i grappoli che crescono direttamente dall'altezza del tronco principale. Questa affascinante forma di allevamento richiede un grande impegno e molte cure da parte dei viticoltori, poiché ogni vite deve essere potata e curata individualmente. Ma i risultati, spesso, come in questo caso, valgono lo sforzo. Centoare, Primitivo Puglia IGP, nasce da 100% uve Primitivo. Dopo la vinificazione il rosso affina in botti di rovere per 6-8 mesi prima di essere messo in bottiglia. Vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino, il profumo è fruttato e fresco. In bocca è piacevole, asciutto e corposo, con note di frutti a bocca rossa.

Più di mezzo secolo di storia! "Da sempre produciamo il vino direttamente nella nostra cantina, solo da uve provenienti dai nostri vigneti, in gran parte "alberelli" pugliesi di oltre 50 anni, curati e coltivati con amore e dedizione". Il massimo dell'autenticità, potremmo aggiungere, con un occhio attento alle cose che contano per davvero. Come le pratiche sostenibili in campagna, con percorsi di difesa integrata o biologica, e l'utilizzo di energie alternative in cantina. Tutto questo in una bella realtà sociale che si trova a San Pietro Vernotico, in provincia di Brindisi. I vini proposti sono il frutto della lavorazione di varietà autoctone, come il Negroamaro, il Primitivo e la Malvasia. Con loro anche l'antico Susumaniello, l'Aglianico, il Sangiovese, il Montepulciano, il Lambrusco, il Fiano e la Verdeca. Oltre agli "internazionali" Syrah, Cabernet, Merlot e Chardonnay che qui, nel cuore del nostro meridione, sanno dar vita a prodotti di grande piacevolezza e carattere.

La Vigna

Terreno	Argilloso e calcareo
Esposizione Allevamento	Alberello pugliese
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	100% Primitivo
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Affinamento: in botti di rovere per 6-8 mesi
Sensazioni	Dal cuore della Puglia, un prezioo vino dal colore rosso rubino, un profumo fruttato e fresco, un piacevole sapore asciutto e corposo con note di frutti a bocca rossa.

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