ACQUISTATO IL .....

"Tre Filari" Salento IGP Primitivo 2023 2023



Struttura e la bella intensità

Originario della Puglia, il Primitivo è uno dei vitigni più conosciuti e coltivati in Italia, noto anche per essere un parente stretto del vitigno Zinfandel, coltivato principalmente negli Stati Uniti. Si adatta bene al clima caldo e secco della regione e in questo ambiente può facilmente raggiungere una buona maturazione zuccherina. Per questo è in grado di dar vita a vini corposi, intensi e ricchi di colore. Vinificato in purezza, come nel caso dei Tre Filari, Salento IGP di Cantina Sampietrana, esalta le sue caratteristiche specifiche. In questo caso, poi, i tecnici della cantina lo sottopongono a un periodo di maturazione di circa 8 mesi in botti di rovere, accrescendo la sua complessità e piacevolezza. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino intenso con sentori di confettura e di frutti di bosco, vaniglia e una leggera nota di spezia. In bocca è elegante, caldo, morbido e pieno. Questo vitigno si abbina bene a una grande varietà di piatti, come arrosti, formaggi stagionati e piatti a base di funghi. La sua struttura e la bella intensità gli permettono, senza dubbio, di accompagnare qualunque piatto ricco di sapore.

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	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Affinamento: in botti di rovere per 8 mesi
Sensazioni	Da una selezione di vigneti autoctoni del salento, tra antichi filari ad Alberello coltivati da 50 anni. Un vino dal colore rosso rubino intenso, sentori di confetture e di frutti di bosco, vaniglia e leggermente speziato. Un gusto elegante, caldo, morbido e pieno.

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