ACQUISTATO IL .....

"Acinorè" Primitivo Manduria DOC 2023 2023



Il buon rosso della tradizione

Quando il clima diventa caldo, come spesso accade in Puglia, per coltivare le uve spesso si ricorre all'antica saggezza popolare per la quale la vite deve crescere bassa, facendo maturare i suoi grappoli vicino al terreno, per beneficiare anche della minima frescura proveniente dalla terra. Alla moderna spalliera si preferisce quindi il tradizionale sistema ad alberello. Bello da vedere ed efficace in termini di qualità prodotta. Ma tanto, tanto faticoso per chi se ne deve prendere cura. Ogni operazione, infatti, deve essere svolta manualmente, senza l'aiuto di alcuna macchina. Giustini propone questo Acinorè, "Old Vines", ossia proveniente da vigne vecchie. Si tratta di un Primitivo di Manduria DOC, ottenuto da uve coltivate proprio ad Alberello. Un patrimonio vivente che l'azienda conserva, protegge e si impegna a valorizzare. Acinorè, infatti, rappresenta la migliore interpretazione di Primitivo proposta dall'azienda. Raccolta - ovviamente - manuale, dopo diraspatura e pressatura il periodo di macerazione dura circa 15 giorni, seguito da fermentazione alcolica e un lungo periodo di maturazione in barrique di rovere francese. Si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino intenso, con profumi complessi che richiamano la frutta rossa e scura ben mature. Poi vaniglia e perfino cioccolato. In bocca è pieno, morbido ed equilibrato. Un rosso importante, di quelli che richiedono un menù dedicato. Primi piatti molto saporiti e carni sottoposte a lunga cottura. Solo così gli si potrà rendere giustizia. Oppure, valida alternativa, può essere anche proposto lontano dai pasti, come vino da meditazione.

Vino: una questione di famiglia. Almeno per i Papadopoli, produttori pugliesi, giustamente orgogliosi delle loro origini. L'azienda si trova in una terra di mezzo, tra il mare di Taranto e le alture della Valle d'Itria. Qui si trova San Giorgio, un piccolo paese che rientra nell'area della DOC Primitivo di Manduria. Ed è proprio qui, da ben quattro generazioni, che la famiglia si tramanda di padre in figlio tradizioni, esperienza e passione per il vino. Il seme viene piantato nel 1991 quando Giuseppe Papadopoli, dopo aver trascorso anni a gestire i vigneti di alcune tra le aziende più produttive nella zona, sente che il mercato del vino Pugliese sta cambiando. Vengono così acquistati i primi ettari di proprietà, segnando un punto di svolta. Il nome scelto è quello della contrada dei primi vigneti, Giustini appunto. Da lì in avanti, di etichetta in etichetta, si successo in successo, l'attività della bella azienda tarantina non ha mai avuto una battuta di arresto. E i buoni vini oggi proposti, sono lì a dimostrarlo.

La Vigna

Terreno	Medio impasto con buona percentuale di argilla
Esposizione	Nord Sud
Allevamento	Alberello
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	Da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Raccolta manuale delle uve, poi diraspatura e pressatura. Il periodo di macerazione dura 15 giorni, seguito da una fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 24-26°C.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso, quasi impenetrabile. Al naso un bouquet di odori che vanno dalla prugna alla marmellata di mirtilli, affiancati da note di vaniglia e cacao. Gusto pieno e prolungato.

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