ACQUISTATO IL .....

"Patù" Primitivo Salento IGP 2025 2025



Gran carattere e buona struttura

Si chiama Patù ed è, tecnicamente, un Salento IGP da uve Primitivo in purezza. Nelle intenzioni dell'azienda, in particolare, Patù è un "Primitivo di carattere". Un omaggio alle radici della famiglia Papadopoli, da quattro generazioni alla guida della cantina Giustini, i cui antenati di origine greca si insediarono in passato nel cuore del Salento per dedicarsi alla vita contadina. Vino che stupisce per armonia ed avvolgenza, nasce da una raccolta manuale delle migliori uve di Primitivo, a partire dall'ultima decade di settembre. Giunte in cantina, le uve vengono selezionate, diraspate e pressate. Si ottiene così il mosto che viene lasciato in macerazione con le bucce per poi essere avviato alla fermentazione alcolica. Questo processo si protrae per circa 10-12 giorni. Terminata la trasformazione, poi, il vino viene fatto affinare per alcuni mesi in vasche di acciaio, prima di essere imbottigliato. Solo dopo un ulteriore periodo di riposo in cantina, poi, il vino è pronto per andare sul mercato. Colore rosso rubino profondo, al naso rivela un inconfondibile aroma di frutta rossa ben matura. In bocca, invece, si rivela un vino di gran carattere e buona struttura. Pur essendo piacevolmente robusto, però, resta evidente il suo carattere fruttato. E' il vino consigliato con primi piatti saporiti e, soprattutto, arrosti di carne.

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	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Primi piatti saporiti e carni arrosto
Vinificazione	Raccolta manuale delle uve, poi diraspate e pressate. Macerazione e fermentazione alcolica per circa 8-10 giorni a temperatura controllata.
Sensazioni	Colore rosso rubino profondo. Al naso sentori di more, prugne e frutti di bosco affiancano sensazioni balsamiche e iodate. In bocca è morbido e persistente.

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