ACQUISTATO IL .....

"Monte dei cocci" Appassimento Primitivo Valle d'Itria IGT 2021



Alto Salento in Limited Edition

Alt. Fermi tutti. Quello proposto qui da Tenute Girolamo non è il "solito" rosso muscolare del nostro Meridione. No, quello proposto qui è una Limited Edition, un Primitivo del Salento, in vendemmia tardiva. Raro e prezioso. Le uve scelte in questo caso provengono dalle colline dell'alto Salento. 100% Primitivo che viene lasciato maturare, anzi sur-maturare, lentamente in pianta. Dopo la raccolta, che avviene circa nell'ultima settimana di settembre e si effettua esclusivamente a mano, i grappoli di uva subiscono un ulteriore periodo di appassimento in cantina. Qui riposano per circa 4 settimane, perdendo parte dell'acqua contenuta negli acini e concentrando così aromi e profumi. Solo a quel punto le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice. Il poco mosto ottenuto viene lasciato macerare lentamente per poi essere avviato a fermentazione in serbatoi di acciaio inox per circa 10 giorni. Al termine della trasformazione, il vino matura per circa 6 mesi in barrique di rovere francese, prima di incontrare la bottiglia. Colore rosso rubino intenso tendente al violaceo, al naso rivela un profumo intenso con note evolute di frutta candita, frutta disidratata, confettura di frutti rossi e sentori di spezie dolci. In bocca, poi, è pieno, caldo, dolce ed elegantemente asciutto. Vino da meditazione, accompagna bene dolci semplici e pasta di mandorle. Perfetto anche con formaggi stagionati.

"Tenute Girolamo… Situate nel cuore della Valle d'Itria". Questo si legge visitando il sito Internet aziendale, da cui traspare chiaramente il profondo legame esistente tra la famiglia e il suo territorio. La creazione dell'azienda è un processo che richiede parecchi anni. La prima pietra viene posata attorno al 2001 per poi giungere a completamento solo nel 2006. Oggi la tenuta può contare su un patrimonio di circa cinquanta ettari di vigneto, nei quali sono coltivati i grandi vitigni autoctoni della regione e una selezione di quelli internazionali. La cura e la passione della famiglia si traduce oggi in una produzione di grande pregio. Vini eleganti, ricercati e ampiamente apprezzati in tutto il mondo.

La Vigna

Terreno	Calcareo, misto terra rossa
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	16% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo la raccolta tardiva che ha luogo nell'ultima settimana di settembre ed esclusivamente a mano, i grappoli di uva subiscono un ulteriore appassimento in cantine di circa 4 settimane. Dopo una pressatura soffice, la macerazione e successiva fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox per circa 10 giorni. Segue un invecchiamento in barrique di rovere francese per 6 mesi.
Sensazioni	Colore: Rosso rubino intenso tendente al violaceo. Profumo: Con note evolute di frutta candita, frutta disidratata, confettura di frutti rossi e sentori di spezie dolci. Gusto: Pieno, caldo, dolce ed elegantemente asciutto

© 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