



ACQUISTATO IL

"Conte Girolamo" Rosso Puglia IGT 2018

2018

Piacevolmente tannico ed elegante



Svinando®

Tenute Girolamo presenta questo interessante rosso del territorio, il Conte Girolamo, Puglia IGP, 50% Primitivo e 50% Negroamaro. Due vitigni che rappresentano il meglio della viticoltura regionale. L'area di produzione è quella della Valle d'Itria, con vigneti posti a circa 450 metri sul livello del mare, in posizione ideale per la maturazione di uve di qualità. Qui i suoli sono ricchi di calcare, con una terra di colore rosso, ricca di minerali. Dopo una soffice macerazione e la successiva fermentazione in vasche di acciaio, il vino viene fatto maturare in barrique di rovere francese per 18 mesi. Quindi, dopo l'imbottigliamento, il vino prosegue con un affinamento di ulteriori 6 mesi in cantina. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, al naso rivela profumi fruttati, con sentori di ciliegia, mora e mirtillo, eleganti note speziate di vaniglia e cacao. In bocca, invece, è secco, pieno, armonico, persistente. Un vino piacevolmente tannico ed elegante. Ideale per piatti a base di carne, perfetto con primi conditi con ragù, ma anche formaggi stagionati e salumi.

"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, medio impasto

Esposizione Sud Est

Allevamento Spalliera

Densità imp. 6000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Puglia

Uve Negroamaro 50%, Primitivo 50%

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Dopo una soffice macerazione e successiva fermentazione in tini di rovere francese per 22/24 mesi, il processo si completa con affinamento in bottiglia di 6 mesi.

Sensazioni Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Il profumo è fruttato con sentori di ciliegia, mora, mirtillo ed eleganti sentori speziati come vaniglia e cacao. Al gusto è secco, armonico, persistente, saggiamente tannico e conferma il ricco ed elegante bouquet.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821