ACQUISTATO IL .....

# "Pizzo Rosso" Primitivo Puglia IGP 2020 2020

## Complesso e ricercato

Elegante la sua veste, Pizzo Rosso è un degno rappresentante della sua terra. Un Primitivo, Puglia IGP proposto da Tenute Girolamo. Vino complesso e ricercato al palato. Elegante e spiccatamente territoriale nella sua identità. Nasce nel cuore della Valle d'Itria, a circa 450 metri sul livello del mare. Qui i suoli sono caratteristici, con una bella base di calcare e di terra rossa ricca di minerali preziosi. Le uve, vendemmiate a piena maturazione, vengono conferite in cantina per essere avviate a trasformazione. Dopo una soffice macerazione, e successiva fermentazione in vasche di acciaio, segue una lunga maturazione in barrique di rovere francese per almeno 12 mesi. Il processo, infine, si completa con un ulteriore periodo di maturazione in bottiglia per circa 6 mesi. Colore rosso rubino intenso, al naso il Primitivo si rivela particolarmente fruttato, con sentori di ciliegia, frutti di bosco, prugna ed evidenti note speziate di vaniglia e noce moscata. Sul finale, poi, compare anche un delicato richiamo al cioccolato fondente. In bocca è secco, vellutato, morbido e persistente, con una perfetta corrispondenza con quanto percepito in precedenza. Vino da tutto pasto, si abbina bene a salumi, formaggi stagionati, carni rosse e verdure stufate.

"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** | Primitivo 100% |
| **Gradazione** | 14% vol |
| **Temp. Servizio** | 18 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 5 anni |
| **Abbinamento** | Menù di carne |
| **Vinificazione** | Dopo una soffice macerazione e successiva fermentazione in acciaio, segue una lunga maturazione in rovere francese e americano per 16/18 mesi. Il processo si completa con affinamento in bottiglia di 6 mesi. |
| **Sensazioni** | Colore rosso rubino intenso. Profumo fruttato,con sentori di ciliegia, frutti di bosco, prugna ed evidenti note speziate di vaniglia e noce moscata con un leggero sentore di ciocclato fondente. Gusto: secco, vellutato, morbido e persistente. |



© 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