ACQUISTATO IL .....

"Vola" Primitivo Terra d'Otranto DOC 2023 2023



La Puglia nel bicchiere

Dal cuore della Puglia nasce Vola, Primitivo Terre d'Otranto DOP, rosso intenso e vibrante che racchiude in sé l'anima del Salento. E' prodotto dall'azienda Menhir a Minervino di Lecce. Primitivo in purezza, regala un'esperienza sensoriale unica, capace di conquistare il palato degli appassionati più esigenti. Le uve usate per la produzione di questo vino affondano le radici in un terroir unico, caratterizzato da terreni franco-sabbiosi su roccia calcarea. Il clima caldo e mediterraneo, mitigato dalla brezza marina, crea le condizioni ideali per la crescita di uve di altissima qualità, ricche di zuccheri e aromi. Vendemmia manuale, nella prima settimana di settembre, la vinificazione è tradizionale in rosso, con una macerazione a temperatura controllata pensata per esaltare profumi e sapori del vitigno di partenza. Al termine della trasformazione, il vino affina in bottiglia per alcuni mesi, completando il suo processo di evoluzione. Nel calice si presenta di un colore rubino impenetrabile con riflessi violacei. Al naso, rivela un'esplosione di aromi fruttati di mirtillo, intrecciati con note di erbe mediterranee, vaniglia e sentori balsamici. In bocca è denso e avvolgente, con una bevibilità straordinaria e un finale persistente. Buono già oggi, i produttori consigliano di stapparlo entro 5-10 anni, accostandolo a secondi piatti di carne, come il filetto di angus con funghi cardoncelli, o con formaggi stagionati come il canestrato di media stagionatura.

Menhir nasce nei primi anni 2000 dal sogno di Gaetano Marangelli, un imprenditore agricolo pugliese con una passione per la sua terra e i vitigni autoctoni della sua terra. Da un piccolo progetto aziendale, nel giro di "relativamente" pochi anni, Menhir si è trasformata in una realtà vitivinicola di riferimento, con una produzione di oltre un milione di bottiglie che portano il nome della Puglia nel mondo. Il cuore pulsante di Menhir sono i vitigni autoctoni pugliesi, come Negroamaro, Primitivo, Susumaniello e Malvasia Nerai, coltivati con rispetto per la terra e secondo i principi della sostenibilità. Menhir si ispira alla tradizione vitivinicola della Puglia, reinterpretandola in chiave moderna e innovativa. L'azienda, infatti, investe in tecnologie all'avanguardia e in pratiche agricole sostenibili per ottenere vini di altissima qualità che rispecchiano il terroir unico della regione.

La Vigna

Terreno	argillo sabbioso su roccia calcarea
Esposizione	Sud Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5-10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Raccolta manuale delle uve nella prima settimana di settembre. Tradizionale vinificazione in rosso con macerazione alla temperatura di 24 °C per 15 giorni.
Sensazioni	Colore: Rubino impenetrabile con riflessi violacei. Profumo: Un ventaglio olfattivo che spazia dal succo di mirtillo alle erbe mediterranee, dalla vaniglia a sentori balsamici. Sorso denso che mostra una bevibilità straordinaria ed una lunga evoluzione al palato.

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