ACQUISTATO IL .....

"Corimei" Primitivo Passito Salento IGT 2023 2023

Il passito di Primitivo da vigneti vecchi di 65 anni



Il Corimei è un esemplare di vino dolce e maturo che cattura con la sua complessità e profondità. Gli aromi di frutta matura emergono con vigore, intrecciandosi in un balletto balsamico che libera note impetuose. Queste si fondono in un finale ricco e intenso di cioccolato e tabacco, lasciando un'impressione duratura. Sorprendentemente, il palato viene colto da una maturità affumicata, che rivela la finezza e la delicatezza di un vino dall'incredibile persistenza. Questa esperienza gustativa si conclude con un equilibrio sovrano, scandito da tannini gentili e armoniosi, culminando in un finale equilibrato e eterno.

La tutela del territorio, delle sue bellezze e ricchezze. Delle tradizioni che hanno origine lontano nel tempo. Della tradizionale forma di allevamento ad alberello, così faticosa da lavorare ma capace di regalare vini dal carattere unico. Degli antichi muretti a secco che da secoli delimitano i campi e le viti che affondano le loro radici in un suolo di colore rosso, ricco di preziosi micro elementi. Tutto questo è Schola Sarmenti, una bella azienda pugliese, fondata nel 1999. Siamo nel Salento, e più precisamente a Nardò. Terra di grandi vini da vitigni autoctoni quali il Fiano, il Negroamaro, il Primitivo e il Susumaniello. Varietà antiche, coltivate come un tempo, e raccolte rigorosamente a mano. Poi è la scienza enologica, la dedizione e la passione di chi lavora a fare il resto. Ed è per tutto questo che oggi Schola Sarmenti può essere considerata, a ragione, una delle realtà più interessanti del panorama enologico Pugliese.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	Alberello pugliese
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	16% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Dessert

Vinificazione Vendemmia tardiva, con leggero appassimento su pianta, uve raccolte a mano e delicatamente riposte in piccole cassette aerate per preservarne l'integrità. Maturazione ed affinamento in acciaio a temperatura controllata.

Sensazioni Dall'abbraccio balsamico si svincolano impetuosi sentori di frutta matura che lentamente scivolano in un intenso finale di cioccolato e tabacco. Un sorso maturo dalle note affumicate sorprende il palato e imprime il tessuto fine e delicato di un vino dotato di un'incredibile persistenza, cui segue un tono sovrano scandito da tannini gentili e armoniosi con un finale equilibrato e intramontabile. Fruttata ed acidula, equilibrato e fragrante. Perfetto come aperitivo nei momenti di convivialità, a tavola si abbina egregiamente al crudo di scampi e gamberi rossi, carpaccio di ricciola, sashimi di tonno. Eccezionale con la parmigiana di melanzane.

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