



ACQUISTATO IL .....

**DIECIANNI Primitivo Salento IGP**

**2017**

## Dal cuore del Salento



*Svinando®*

DIECIANNI Primitivo Salento IGP di Feudi di Guagnano che storia racconta? Impossibile non partire dal Salento, terra di miti, gusto e tradizione. Folle pensare che non abbia a che fare con l'anima selvaggia del mare che ne lambisce le coste. Il Primitivo ha le proprie asperità, e chi conosce il vino lo sa. Questo DIECIANNI Primitivo Salento IGP ne abborbidisce il profilo, delineando un armonico suggestirsi di sensazioni. Si presenta di un bel colore rosso compatto, con sfumature violacee. Offre un bouquet caratteristico, persistente e ampio. In bocca si consegna intenso e articolato, con sentori di liquirizia e un corpo che avvince. A tavola? Da mettere alla prova con piatti importanti, saporiti, ricchi. Con la cucina del territorio è assoluta poesia. Un cavallo di razza, questo DIECIANNI Primitivo Salento IGP di Feudi di Guagnano: quando l'emozione deve correre, è il vino da stappare.

Ottant'anni di vigna, vino e cantina. Ottant'anni di Feudi di Guagnano: vignaioli tenaci, guidati da una determinazione che ha reso possibile raggiungere oggi i risultati in bottiglia che tutti gli appassionati possono gustare. Se un tempo erano i nonni a muoversi tra le coltivazioni ad alberello e le vigne con grande spirito di sacrificio, oggi sono Gianvito, Carlo e Franco ad averne raccolto l'eredità. Antichi vigneti strappati a condizioni d'abbandono, le eccellenze del territorio nel cuore e il desiderio di portare la voce del Negroamaro ovunque ci sia qualcuno che ha voglia di un sorso di Puglia.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Calcareo - argilloso
<b>Esposizione</b>	Sud/Est, 44m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Alberello
<b>Densità imp.</b>	4.500 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Puglia
<b>Uve</b>	Primitivo 100%

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 18°

**Quando Berlo** Entro 4/5 anni

**Abbinamento** Pasticcio di maccheroncini con polpettine

**Vinificazione** Le uve mecarano e fermentano per una settimana in serbatoi di acciaio. Affinamento in barrique francesi per tre mesi.

**Sensazioni** Ampio e persistente all'olfatto, di profumo intenso ed elegante, in bocca sprigiona sentori di liquirizia.

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