



ACQUISTATO IL

Petravia Aglianico Puglia IGT 2017

2017

Un Aglianico pugliese di grande potenza e intensità aromatica



L'Aglianico, uno dei vitigni più nobili del Sud, trova nei terreni di Masseria Altemura quella «pietra viva», di cui ha bisogno per esprimersi in tutta la sua potenza e complessità aromatica. Petravìa è un rosso di grande concentrazione dai tannini ben evidenti, in grado di evolvere dai volumi più rotondi e dalle esuberanze della sua giovinezza all'eleganza della maturità.

Masseria Altemura si trova nel cuore della Puglia, a metà strada tra il Mar Ionio e il Mar Adriatico. Un terroir unico, grazie ad una luce straordinaria, alle fresche brezze perenni dei due mari e ad un terreno in cui dominano le bianche rocce calcaree e la rossa terra salentina. La Tenuta si estende all'interno del territorio di produzione della DOC Primitivo di Manduria, in Provincia di Brindisi, e raccoglie in un unico luogo un'antica Masseria del XVII secolo e una cantina di gusto contemporaneo, circondate dal verde di vigneti e uliveti.

La Vigna

| | |
|---------------------|-------------------------------------|
| Terreno | terra rossa ricca di rocce calcaree |
| Esposizione | Sud-Est, 100 s.l.m. |
| Allevamento | Guyot |
| Densità imp. | 5.000 ceppi per ettaro |

Il Vino

| | |
|--------------------|------------------|
| Tipologia | Vino rosso fermo |
| Provenienza | Puglia |
| Uve | 100% Aglianico |

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo entro 8 anni

Abbinamento carne di cinghiale

Vinificazione Petravìa affina 15 mesi in barrique da 225 lt di rovere francese, 12 mesi in bottiglia.

Sensazioni Profumo: Intenso ed avvolgente con aromi di ciliegia, mora, pera e note di spezie come pepe nero e bacche di ginepro. Sapore: Vino dalla grande struttura, importante e persistente con una decisa trama tannica e una spiccata freschezza. Colore: Rosso rubino carico e profondo.

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