ACQUISTATO IL .....

"Anarkos" Puglia Rosso IGP 2018



Il più anarchico dei vini pugliesi

C'è un'idea molto particolare alle spalle di questa bottiglia. L'intento del produttore, infatti, non è solo quella di fare un buon vino, tpico del proprio territorio. Il progetto "Anarkos" vuole invece rappresentare una sorta di protesta pacifica contro la colonizzazione della Puglia da parte di numerosi imprenditori del nord Italia. Da qui il nome e il logo scelto per decorare questa bottiglia. Proteste a parte, Anarkos è soprattutto un ottimo vino pugliese, frutto del sapiente assemblaggio di Primitivo, Malvasia nera e Negroamaro, tre dei vitigni autoctoni più rappresentativi della regione. Lavorato in acciaio per preservare al meglio i profumi e i sapori più tipici dell'uva, Anarkos è un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino intenso. Al naso si rivela molto fruttato, con richiami alla frutta rossa e nera cone la ciliegia e la prugna ma anche la viola e la rosa. In bocca è elegante, finemente tannico e di buona struttra. Per risvegliare il rivoluzionario che è in noi!

Scrivi Puglia e leggi Primitivo. Scrivi Primitivo e leggi "Accademia dei Racemi", progetto virtuoso tutto made in Puglia per la valorizzazione della viticoltura regionale e dei tanti vitigni nativi, come appunto il Primitivo. In Accademia dei Racemi, un ruolo da protagonista spetta proprio all'Azienda Felline, storica realtà pugliese. Il nome della cantina deriva da una vasta area archeologica che si trova a pochi chilometri da Manduria, che del Primitivo è territorio di origine. Si trova a pochi chilometri dalle belle spiagge dove la leggenda vuole che sia sbarcato addirittura San Pietro nel suo viaggio verso la città di Roma per fondare la chiesa cattolica. A partire dalla fine degli anni Novanta Felline, in collaborazione con altri giovani e ambiziosi produttori, ha contribuito alla valorizzazione del Primitivo, facendone oggi una delle aziende più importanti del comprensorio. Propongono una vasta gamma di vini che include tutti i rossi tipici della regione e si completa con interessanti spumanti, bianchi e rosati. Un bel punto di partenza per chi vuole conoscere il meglio della viticoltura pugliese, senza muoversi dal proprio salotto di casa.

La Vigna

Terreno	terra nera argillosa
Esposizione	70-90 m s.l.m.
Allevamento	guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	primitivo 30%, negroamaro60%, malvasia nera 10%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	antipasti, primi e secondi piatti; in estate fresco con frutta di stagione
Vinificazione	affinamento in acciaio
Sensazioni	pieno di corpo, asciutto, armonico e vellutato

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