ACQUISTATO IL .....

Primitivo Puglia IGT 2024 2024



Primitivo in purezza dal cuore della Murgia

Tra i rossi pugliesi, il Primitivo è senza dubbio il più rappresentativo. Un grande classico per tutti gli appassionati d'Italia. Un vino perfetto in mille occasioni, strutturato al punto giusto da farci sentire il calore della sua terra di origine. Quello proposto da Terrecarsiche1939 è prodotto con uve provenienti solo da vigneti della Murgia. Vinificato e affinato in acciaio prima di essere imbottigliato, si presenta nel calice di un bel colore rosso intenso con riflessi granata. Al naso rivela note di frutta rossa matura e succosa con una lieve speziatura a renderlo più intrigante. Un vino corposo, abbiamo detto, che però sa anche risultare molto armonico. Un rosso importante che si abbina perfettamente ad arrosti di carne saporiti.

Nel cuore della fertile Puglia, a Castellana Grotte, a sud-est di Bari, si trova Terrecarsiche1939. Una moderna azienda vinicola, perfetta sintesi tra esperienza nella produzione di vini d'eccellenza e competenza nella commercializzazione. Anche in questo caso si tratta di un'azienda famigliare che, nel corso degli anni, ha saputo espandersi e crescere, portando prima i suoi buoni vini su tutto il territorio nazionale e poi su diversi mercati internazionali. Vini IGT e DOC, principalmente Gioia del Colle e Valle d'Itria, con un affaccio anche nella zona di Castel del Monte, valorizzando principalmente i celebri vitigni autoctoni della Puglia. Grazie al suo profondo legame con il territorio, oggi Terrecarsiche1939 può contare, oltre che sulle uve provenienti dai propri vigneti aziendali, anche sulla stretta collaborazione con un ristretto gruppo di viticoltori locali, con i quali ha stabilito un rapporto di partnership e monitoraggio dei vigneti, al fine di acquisire uve di altissima qualità. Il risultato sono prodotti di alta qualità e realizzati nel rispetto dell'ambiente e del territorio.

La Vigna

Terreno	Medio calcareo con frazioni di argilla
Esposizione	Nord - Sud, 400 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 10 anni
Abbinamento	Sughi di carne rossa
Vinificazione	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 25° C per 15 giorni. Affinamento in acciaio per circa 12 mesi
Sensazioni	Colore rosso intenso, fruttato con lieve speziatura, al gusto si presenta armonico e corposo

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