ACQUISTATO IL .....

"Apulo" Primitivo Salento IGT 2020

Il rosso pugliese buono fin da giovane



Un rosso giovane, fatto per essere apprezzato fin da subito, senza bisogno di aspettare anni perché raggiunga la giusta maturità. La base è Primitivo in purezza. La lavorazione è in acciaio inox a temperatura controllata. Macerazione sulle bucce di circa 7 giorni, per ottenere la completa estrazione del colore, dell'aroma e dei tannini, poi un affinamento di circa 3 mesi in acciaio. Il risultato è un vino di colore rosso intenso, ravvivato da riflessi violacei brillanti. Al naso spiccano i sentori intensi di frutta rossa ben matura, marmellata di prugne e amarena. Leggere, ma comunque presenti, sono le speziature che richiamano la cannella. In bocca si rivela un vino piacevolmente morbido e avvolgente. Ritornano le note di frutta rossa matura e succosa, con una bella concentrazione e una lunga persistenza. Non difetta comunque in equilibrio. Alcol e frutta, infatti, in questo vino sono proporzionati a una piacevole acidità di base che rende il vino facile da bere. Anche troppo!

Scrivi Masseria Altemura, leggi famiglia Zonin. Siamo nel cuore della Puglia, a metà strada tra il Mar Ionio e l'Adriatico. Un luogo unico, dove la natura dà il meglio di sé, grazie a condizioni climatiche estremamente favorevoli. Tanta luce, fresche brezze e un terreno in cui dominano le bianche rocce calcaree e la rossa terra salentina. Oltre 270 gli ettari di proprietà, di cui 130 a vigneto e 40 a oliveto, in un unico corpo, restaurato nel totale rispetto dell'ambiente e dell'architettura originaria. Là dove un tempo crescevano antichi vigneti ad alberello, oggi si trovano moderni appezzamenti delle migliori varietà autoctone. I nuovi impianti, realizzati a partire dall'anno 2000, beneficiano di una filosofia pienamente ecosostenibile.

La Vigna

Terreno	70% di rocce calcaree miste ad un 30% di argille rosse sottili.
Esposizione	Sud-Est, 100m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Primi piatti saporiti
Vinificazione	Il mosto fermenta in acciaio inox ad una temperatura controllata per circa 1 settimana. Segue una macerazione sulle bucce di circa 7 giorni, che garantisce la completa estrazione del colore, dell'aroma e delle sostanze polifenoliche in esse contenute. Il vino affina per circa 3 mesi in acciaio e per un periodo ulteriore in bottiglia.
Sensazioni	Colore: rosso intenso, ravvivato da riflessi violacei brillanti. profumo: intensi sentori di frutti rossi, di marmellata di prugne e amarena, accompagnati da leggere note di vaniglia e di cannella. sapore: morbido ed avvolgente al palato, regala un sorso intenso e persistente, reso vivace da una bella acidità.

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