ACQUISTATO IL .....

"Avia Pervia" Primitivo Puglia IGP 2024 2024



La rivincita del Primitivo

Il principe dei vitigni pugliesi è senza dubbio il Primitivo che, per fortuna, negli anni ha acquisito una sempre maggiore nobiltà. Merito soprattutto di aziende di valore come Podere 29 che sanno come valorizzarlo al meglio, senza bisogno di aggiungervi inutili sovrastrutture date dall'affinamento in legno. Avia Pervia è proprio questo. Un fantastico Primitivo Puglia Igt, ottenuto esclusivamente da uve raccolte in vigneti condotti in regime bio nel cuore della Puglia. E basta stapparne una bottiglia e osservarne il colore per coglierne lo spirito. Rosso rubino con riflessi violacei, al naso si mette in evidenza per l'intensità dei suoi profumi, con riconoscimenti soprattutto di frutta rossa e spezie dolci. In bocca è caldo e armonico, grazie a un corpo morbido che lo rende facile da bere.

Siamo in Puglia. Tra Foggia, Cerignola e Margherita di Savoia, si trova Podere 29. A Borgo Tressanti, per la precisione. Qui il panorama è molto particolare. Siamo nel cuore del Tavoliere delle Puglie e i campi, ordinatamente divisi da stradine bianche e muri in pietra, sono perfettamente pianeggianti. Podere 29 è un'azienda famigliare che ha fatto del rispetto per l'ambiente e la valorizzazione del patrimonio di uve autoctone un vero vanto. 95 mila bottiglie in totale, prodotte da un unico appezzamento di 20 ettari, a cui si aggiunge un vigneto di circa un ettari che si trova, non lontano, sulla costa. Tutte le etichette proposte da Podere 29 sono certificate biologiche. Un valore aggiunto importante per chi è alla ricerca di vini buoni, sani e rispettosi della natura.

La Vigna

Terreno	Franco argilloso
Esposizione	10 m s.l.m
Allevamento	Spalliera cordone speronato
Densità imp.	4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	100 % Primitivo
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	10 anni
Abbinamento	Carni rosse grigliate
Vinificazione	6 mesi affinamento in acciaio
Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi violacei. All'olfatto presenta un profumo intenso fruttato ricco di essenze di frutti rossi. In bocca caldo armonico di corpo morbido di pronta beva.

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