



ACQUISTATO IL

"Armentino" Salento IGT 2024

2024

La quinta essenza della Puglia



Armentino rappresenta la quinta essenza della Puglia. Un taglio di Negroamaro e Primitivo in parti uguali, provenienti da vecchi vigneti aziendali con piante che raggiungono i 50 anni di età. Ovviamente piante che producono poco, ma bene, allevate con il tradizionale sistema dell'alberello pugliese. Un metodo antico e spesso abbandonato per il grande impegno che richiede, dato che ogni lavorazione, ogni trattamento, in un vigneto coltivato con questo sistema deve necessariamente essere fatto a mano. Nessun compromesso. Armentino è un vino che non si fatica a definire godibile, per la sua grande eleganza e la concentrazione di profumi e sapori. Al naso, in particolare, il bouquet ha un che di surmaturato, quasi denso. Si riconoscono la prugna e la visciola, nette e ben definite. In bocca, poi, si scopre un rosso potente ma piacevole da bere allo stesso tempo. Un vino elegante e dotato di un lungo finale piacevole.

La tutela del territorio, delle sue bellezze e ricchezze. Delle tradizioni che hanno origine lontano nel tempo. Della tradizionale forma di allevamento ad alberello, così faticosa da lavorare ma capace di regalare vini dal carattere unico. Degli antichi muretti a secco che da secoli delimitano i campi e le viti che affondano le loro radici in un suolo di colore rosso, ricco di preziosi micro elementi. Tutto questo è Schola Sarmenti, una bella azienda pugliese, fondata nel 1999. Siamo nel Salento, e più precisamente a Nardò. Terra di grandi vini da vitigni autoctoni quali il Fiano, il Negroamaro, il Primitivo e il Susumaniello. Varietà antiche, coltivate come un tempo, e raccolte rigorosamente a mano. Poi è la scienza enologica, la dedizione e la passione di chi lavora a fare il resto. Ed è per tutto questo che oggi Schola Sarmenti può essere considerata, a ragione, una delle realtà più interessanti del panorama enologico Pugliese.

La Vigna

Terreno calcareo - argilloso

Esposizione Sud Est

Allevamento Alberello Pugliese

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Puglia

Uve NEGROAMARO 50% - PRIMITIVO 50%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione In acciaio a temperatura controllata. Ulteriore affinamento in bottiglia per 5 mesi.

Sensazioni Al naso quasi surmaturato, spesso, quasi denso. La prugna e la visciola sono le note più estroverse che al palato danno polpa e carnosità in entrata. Una struttura potente e leggera allo stesso tempo. Nel finale elegante e molto lungo. Godibilissimo.

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