ACQUISTATO IL .....

Primitivo Puglia IGP BIO 2024 2024

Rosso elegante e fruttato



Quando un vino è buono, come questo Primitivo di Notte Rossa, e ha anche una certificazione come prodotto Biologico, il successo è garantito. Negli ultimi anni, infatti, sono sempre più numerosi i consumatori attenti alla salubrità di ciò che portano sulle loro tavole. Ed era ora che anche in Italia si manifestasse questa coscienza ecologica. Le uve provenienti dai vigneti della zona di Brindisi, vengono portate in cantina e diraspate, per poi essere lasciate in macerazione a temperatura controllata per tutto il tempo della fermentazione alcolica. Quindi, dopo che si è svolta anche la classica conversione Malolattica, e il vino ha acquisito la giusta morbidezza, si procede con una fase di affinamento, sempre in acciaio, prima dell'imbottigliamento. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino intenso, con riflessi tendenti al porpora. Al naso i profumi sono quelli di frutta matura, come le ciliegie e le prugne. In bocca, invece, è morbido e armonico, dotato di un finale piacevolmente persistente.

Nel cuore del Salento, terra di grandi vini, e più precisamente in località San Marzano si trova l'azienda Notte Rossa. Qui le vigne sono quelle del Primitivo di Manduria da cui si ottengono vini di grande personalità. I vigneti aziendali si trovano nelle aree più vocate della penisola salentina. Ettari vitati, prevalentemente con uve autoctone, disposti in diversi appezzamenti che godono di esposizioni e suoli diversi. Dalle aree collinari e tendenzialmente argillose del nord tarantino, ossia nell'alto Salento, a circa 150 metri sul livello del mare, provengono le uve bianche. Per i rossi, come Primitivo e Negroamaro, la scelta ricade su appezzamenti negli agri dislocati più a sud, aree di terra rossa, di calcare e di sabbia, dove le vecchie piante ad alberello convivono da decenni con gli arbusti della macchia mediterranea.

La Vigna

Terreno	Salento, Puglia, a circa 100 m slm, con temperature medie alte e una bassa piovosità. I terreni sono di medio impasto tendenzialmente sabbioso, con profondità abbondantemente sotto il metro
Esposizione	Sud
Allevamento	Alberello
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Le uve vengono diraspate e lasciate in macerazione a temperatura controllata di 25°C per il tempo della fermentazione alcolica. La fase successiva è la pressatura soffice delle vinacce con conseguente innesco di fermentazione malo lattica. Affinamento in acciaio
Sensazioni	Rosso rubino intenso con riflessi tendenti al porpora, profumo ricco di frutta matura, ciliegie e prugne. Al palato è di corpo, morbido e armonico con un finale piacevolmente persistente

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