ACQUISTATO IL .....

"Livruni" Primitivo Salento IGP 2024 2024



Principe del Salento

Dici Puglia e la mente vola immediatamente sul più noto dei suoi vitigni a bacca rossa. Il nobile Primitivo, figlio di un territorio tanto caldo quanto generoso. Uva che ama il sole, e che dal sole trae l'energia per maturare e rendere i suoi acini succosi e ricchi di zucchero. Dal Primitivo si ottengono vini di grande personalità, spesso dotati di un corpo pieno e un tannino morbido ed elegante. Non fa eccezione questo Livruni, proposto da Vetrère. Un rosso intenso fin dal colore che appare rubino impenetrabile con evidenti riflessi violacei. Al naso stupisce per la ricchezza aromatica, con note di ribes nero facili da distinguere fin dal primo istante. Stesse suggestioni anche all'assaggio. Qui la frutta risulta ancora fresca e croccante, ben integrata con la morbidezza data dall'alcol e perfettamente bilanciata dal tannino. Lunga e piacevole è anche la persistenza. Un vino di grande carattere, perfetto compagno di un pranzo o una cena, rigorosamente a base di carni cotte alla griglia.

La storia di Vetrère si perde nel tempo. Le origini sono certamente molto antiche, al punto che una mappa risalente al '700 già testimonia la sua presenza. Allora apparteneva alla famiglia Troilo. Poi, nel 1903, la giovane Serafina Troilo andò in sposa a Michele Ammazzalorsa che, in seguito, lasciò i suoi possedimenti al nipote, Enrico Bruni, padre delle attuali proprietarie, Annamaria e Francesca. Sono dunque già cinque le generazioni che si sono susseguite alla guida dell'azienda che produce vini tipici del Salento. La si incontra percorrendo la strada provinciale Monteiasi-Montemesola, al 16esimo chilometro. Siamo in provincia di Taranto. La sede della cantina si trova all'interno di una bella struttura che risale ai primi dell'800, interamente realizzato in pietra tufacea, tipica del Salento. Tradizione e modernità qui convivono perfettamente. L'azienda, infatti, è dotata di tecnologia all'avanguardia e ha scelto consapevolmente la strada dell'energia pulita. Già oggi, infatti, è in grado di soddisfare il suo fabbisogno energetico in completa autonomia.

La Vigna

Terreno	medio impasto calcareo
Esposizione	Nord Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	primitivo 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Raccolta meccanica, selezione delle uve, pigiatura, diraspatura, fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata.
Sensazioni	Colore rubino con riflessi violacei, note di ribes nero all'olfatto persistenti anche in fase gusto-olfattiva. Morbido al palato rivela nel finale un carico tannico che dà buona persistenza.

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