ACQUISTATO IL .....

"Arpago" Primitivo Puglia IGP 2023 2023

Principe dei vitigni del Sud Italia



Principe dei vitigni del nostro meridione, il Primitivo deve il suo nome alla precocità della sua maturazione. Stando alle ricerche di studiosi, questa uva potrebbe avere antiche origini croate e venne importato e coltivato inizialmente nella zona di Gioia del Colle, per poi diffondersi in tutta la Puglia. L'Arpago, il Primitivo proposto qui da i Pàstini, deriva da uve raccolte a mano in cassetta nell'area del tarantino. Vinificazione con lunga macerazione e affinamento in acciaio per 10 mesi, a cui fanno seguito almeno altri due mesi in bottiglia. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino dai riflessi violacei. Sfumature che tendono a diventare granato con l'invecchiamento. Il suo carattere è decisamente fruttato, con note intense di frutti di bosco. Armonico e avvolgente, questo Primitivo si accompagna bene con salumi stagionati. Ma anche con primi piatti saporiti di carne, agnello al forno o in umido e, più in generale, a piatti a base di cacciagione, con intingoli saporiti.

Il "Pastinum", in latino, era la zappa. E, per diretta derivazione, indicava anche il terreno destinato alla vite. Mettere il pàstino, invece, è un'arte antica e difficile che si traduce nel piantare nella pietra i tradizionali vitigni ad alberello. Oggi, infine, l'azienda vinicola "i Pàstini", nel cuore della Valle d'Itria, la terra dei trulli, rappresenta l'ultima linea difensiva delle antiche tradizioni locali, fortunatamente coniugate con le più moderne tecniche di vinificazione. Il risultato è una linea di vini che rappresenta il meglio dell'enologia pugliese. Per farlo, l'azienda può contare sulle uve provenienti dai vigneti aziendali che ricadono nel cuore di una delle zone più interessanti della regione, tra i comuni di Locorotondo e Martina Franca. Circa 12 ettari complessivi, gestiti con passione dalla famiglia Carparelli. Tra i vitigni coltivati, la Verdeca, il Bianco d'Alessano e il Minutolo. Varietà a bacca bianca che confermano l'antica vocazione viticola del nostro lungo "tacco".

La Vigna

Terreno	argilloso di medio impasto
Esposizione	Nord
Allevamento	alberello pugliese
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	PRIMITIVO 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	raccolta e selezione manuale in cassetta, fermentazione con lunga macerazione. Affinamento in acciaio 10 mesi e in bottiglia 2 mesi
Sensazioni	Ha un gusto intenso e avvolgente, caldo, morbido, armonico e di 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