



ACQUISTATO IL

"Pinataro" Aglianico Puglia IGP 2021

2021

Rosso intenso, morbido e avvolgente



Svinando

Pinataro, Aglianico in purezza proposto qui da Tagaro, è un vino potente e tipico. Un grande rosso che nasce da una vinificazione accurata del più nobile vitigno autoctono del nostro meridione d'Italia. Uva generosa e dotata di una buccia spessa e colorata, dà vita a vini caratterizzati da un tannino ben evidente che va saputo gestire in cantina per non risultare difficile o non sufficientemente gradevole. Di colore rosso rubino profondo, Pinataro rivela fin da subito al naso un intenso bouquet di frutta rossa ben matura e spezie. In bocca è morbido e avvolgente. Ritornano le note più tipiche di frutta, anche se in questo caso si distinguono in modo netto i sentori di mirtillo e more. Il tannino, croce e delizia di questo vitigno, è morbido e maturo. In bocca si rivela dolce e ben equilibrato. Vino intenso e ricco, questo Aglianico è perfetto per accompagnare piatti a base di carne, in particolare rossa, o con la selvaggina.

Ci sono angoli d'Italia che andrebbero visitati almeno una volta nella vita. Tra questi, nella nostra personalissima classifica, mettiamo anche la Valle d'Itria, cuore della Puglia più autentica, dove le colline fanno da dimora a vigneti, spesso antichi, che crescono cullati da un clima mite e sotto a un sole caldo e generoso. Qui, su un altopiano che si trova a circa 450 metri sul livello del mare, si trova la Masseria Tagaro. Nei suoi circa 40 ettari di vigneto trovano posto i più conosciuti vitigni autoctoni della regione che vengono orgogliosamente valorizzati e proposti in diverse linee. Tradizioni e tecnologie all'avanguardia convivono nell'antica masseria per dar vita, anno dopo anno, a vini autentici, nel rispetto della memoria di tre generazioni di viticoltori.

La Vigna	
Terreno	Argilloso e calcareo di medio impasto
Esposizione	Est
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	4500
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	100% Aglianico
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Diraspatura dell'uva e macerazione a 4/5°C per 36 ore. Fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 24-26°C e svinatura 13 giorni dopo il termine della fermentazione. Pressatura soffice delle vinacce.
Sensazioni	Intenso e persistente con delicate note di frutta rossa e spezie. Gusto morbido e avvolgente con piacevoli sentori di mirtillo e more, con un tannino morbido, dolce e ben equilibrato.

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