ACQUISTATO IL .....

"Vriccio" Primitivo Puglia IGT 2020 2020

Principe di Puglia



Il Primitivo, con Negroamaro e Nero di Troia, è tra i più famosi vitigni autoctoni pugliesi e una delle dieci varietà più coltivate in regione. Ne è un bel esempio questo Vriccio, Primitivo IGT Puglia, rosso biologico proposto qui da Antica Enotria. Il Primitivo raggiunge la piena maturazione presto, verso la fine del mese di agosto. Dopo vendemmia e pigiatura soffice, il mosto macera con le bucce e fermenta a temperatura controllata per 12 giorni. Durante questa fase frequenti rimontaggi e delestage consentono una giusta ossigenazione della massa e una migliore estrazione del colore e degli aromi. Dopo la svinatura, Vriccio matura in acciaio per 12 mesi e successivamente in bottiglia per altri quattro. Vino nel complesso morbido, si caratterizza per il colore rosso rubino e il profumo di prugna e confettura. In bocca è fresco e piacevole. Ha tannini morbidi ben integrati e una bella persistenza aromatica. Vino ideale per accompagnare piatti a base di carni rosse e selvaggina. Ottimo anche con il cinghiale. Da provare con le classiche pappardelle!

Dal 1993, anno della loro prima vendemmia, la famiglia Di Tuccio, anima dell'azienda Antica Enotria, coltiva la propria terra con amore. Preservando la tradizione del gusto, con un unico obiettivo: la genuinità dei prodotti. Per questo sin dall'inizio della loro avventura, hanno deciso di certificarsi Bio. Del resto per la famiglia l'agricoltura biologica è una scelta di vita, non un semplice metodo di coltivazione. Come il vino che vi si produce è il risultato di un processo che racconta il legame e la storia fra uomo e terra. Antica Enotria si trova a Cerignola, in Puglia. Qui un mix fortunato e irripetibile di condizioni climatiche, suoli e aria, permettono alle uve coltivate nei loro vigneti, che dall'entroterra si estendono quasi al mare, di raggiungere piene maturazioni. Profumi e sapori che vengono valorizzati grazie a un accurato lavoro di selezione e alla moderna cantina di trasformazione che sorge all'interno dell'antica masseria Contessa Staffa, uno stabile nobile risalente al 1700.

La Vigna

Terreno	Calcareo argilloso
Esposizione	Nord
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	80

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	100% Primitivo
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Le uve vengono vinificate verso la fine di agosto. Il primitivo matura in acciaio per 12 mesi, successivamente per circa 4 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Profumi caratteristici di prugna matura e confettura. In bocca e' fresco ed ha tannini morbidi ben integrati.

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