



ACQUISTATO IL

"Torcicoda" Primitivo Salento IGT 2023

2023

Una interpretazione attualissima del Primitivo



Svinando

La Vigna

Terreno	in prevalenza sabbioso
Esposizione	Sud
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
------------------	------------------

Provenienza	Puglia
--------------------	--------

Uve	Primitivo
------------	-----------

Gradazione	15.5% vol
-------------------	-----------

Temp. Servizio	18 gradi
-----------------------	----------

Quando Berlo	da invecchiamento
---------------------	-------------------

Abbinamento	Menu di carne
--------------------	---------------

Vinificazione	Le uve sono state raccolte leggermente surmature. Dopo la pigiatura, la macerazione, gestita con rimontaggi delicati e delèstage, si è protratta per circa 13 giorni in serbatoi di acciaio inox. Durante questa fase il vino ha completato la fermentazione alcolica a una temperatura controllata non superiore ai 27 °C per poi essere trasferito in barrique di rovere francese e ungherese dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica. Torcicoda ha affinato circa 10 mesi in barrique e ulteriori 6 mesi in bottiglia prima di uscire sul mercato
----------------------	---

Sensazioni	Il Torcicoda si presenta di un colore rosso rubino intenso con una leggera sfumatura violacea. Al naso colpisce per le intense note fruttate di marasca e prugna che si uniscono a sensazioni speziate dolci come di liquirizia e vaniglia. Al palato l'ingresso è morbido e ampio, con un'elegante trama tannica che ben accompagna una notevole struttura. Il finale è lungo e persistente con un piacevole retrogusto di ciliegia sotto spirito.
-------------------	---

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