



ACQUISTATO IL .....

"Mezzapezza" Primitivo Salento IGP 2022

2022

## Fresco rosso salentino



*Svinando*

### La Vigna

**Terreno** Terreno argilloso-sabbioso derivato dalla disaggregazione di rocce calcare e sedimenti marini

**Esposizione** Nord

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 6000

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Puglia

**Uve** Primitivo 100%

**Gradazione** 14.5% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Menu di carne

**Vinificazione** Diraspapigliatura con macerazione e delestage, fino a fine fermentazione alcolica in tini di acciaio inox.

**Sensazioni** Rosso rubino acceso da riflessi purpurei, rivela all'olfatto un'intensità croccante con profumi fruttati decisi di marasca, prugna e un soffio di tabacco che emerge tra le note dei frutti. Il sorso si rivela di bella piacevolezza per il corpo rotondo ma assolutamente agile grazie all'elegante freschezza. Chiusura interessante con richiami fruttati. Abbinamenti: primi piatti con sughi di carne, formaggi stagionati, carni rosse arrostiti. Temperatura di servizio 16 – 18° C

La sua etichetta richiama la silhouette di edifici tipici della zona del Salento. E, sullo sfondo, una palla colorata che richiama il sole al tramonto. Davvero bella. Si chiama Mezza Pezza ed è un Primitivo Salento IGP proposto da Masseria Trullo di Pezza. Uve di Primitivo al 100% provenienti dai vigneti di Lizzano, in provincia di Taranto, questo fresco vino salentino nasce da una lavorazione in acciaio Inox. Vino Biologico certificato, nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino acceso con riflessi purpurei. Al naso rivela un'intensità "croccante", con profumi fruttati e decisi di marasca, prugna e un soffio di tabacco. In bocca garantisce una bella piacevolezza, corpo rotondo e agile, con un bel finale fruttato. Vino semplice ma non banale, questo rosso pugliese accompagna bene primi piatti conditi con sughi di carne. Ma anche formaggi stagionati e grigliate di carne. Difficile metterlo in difficoltà.

Trullo di Pezza può oggi contare su circa 32 ettari di vigneto, distribuiti in prossimità della cantina di Torricella, oltre che nei territori di Maruggio, Lizzano e Manduria. Siamo in provincia di Taranto, nel cuore della verde Puglia. Non a caso al vitigno principe della regione, il Primitivo, è destinata la superficie produttiva maggiore. Ma trovano spazio anche il Negroamaro, il Fiano, l'Aglianico e il Susumaniello. Le viti affondano le radici nelle tanto decantate "terre rosse" salentine, su un pianoro punteggiato di ulivi secolari, a poca distanza dal mare. Qui gli inversi sono miti e le estati decisamente calde. La cura della vigna segue il metodo biologico, con utilizzo di prodotti a base naturale e, solo in caso di siccità estrema, si ricorre all'irrigazione di soccorso. Il cuore produttivo di Trullo di Pezza ha sede nell'omonima masseria. Qui l'intero processo di vinificazione avviene all'esterno, in uno spazio di duemila metri quadri, ben armonizzato nel verde.

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