



ACQUISTATO IL

"Licurti" Primitivo di Manduria DOP 2022

2022



Svinando

Bella intensità

Vitigno principe della regione Puglia, ma ben rappresentato anche in altre aree del nostro meridione, il Primitivo è la base di questo Licurti, Primitivo di Manduria DOP, prodotto da Trullo di Pezza con le uve provenienti dai vigneti aziendali di Maruggio, in provincia di Taranto. Primitivo al 100%, le uve sono coltivate con metodi biologici. Giunte a perfetta maturazione, vengono velocemente conferite in cantina dove iniziano il loro percorso di trasformazione. Si parte con la fase di diraspa-pigiatura a cui segue un periodo di macerazione di circa 10 giorni, con frequenti délestage. Al termine della fase di fermentazione alcolica, il vino riposa per circa 6 mesi in Tonneaux di rovere francese, parte nuovi e parte di secondo passaggio. Si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore rubino profondo, con riflessi granato. Al naso rivela una bella intensità, con note di frutta scura matura, cacao e tabacco. In bocca offre subito un corpo setoso, pieno e ben bilanciato da una nota fresca. I tannini, bene evidenti in questo caso, rivelano una bella eleganza. Il finale è persistente, con una perfetta corrispondenza con quello che si è percepito in precedenza all'olfatto. Abbinamento consigliato: arrostiti e brasati di carni rosse, selvaggina o formaggi stagionati.

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.

La Vigna

Terreno	Terreno limoso-sabbioso con elementi calcarei
Esposizione	Nord
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Diraspapigiatura con macerazione di ca. 10 giorni, con delestage, in tini di acciaio inox. 6 mesi in tonneau di rovere francese di 1° e 2° passaggio

Sensazioni Rubino deciso e profondo acceso da riflessi di colore granata. L'olfatto rivela un'intensità intrigante con una complessità da scoprire che apre su toni di frutta scura, dalla polpa matura e si lascia attraversare da note di cacao e tabacco su uno sfondo di alloro e mirto. Al palato offre un corpo setoso, pieno, bilanciato da una nota fresca sempre presente e da tannini di bella eleganza. La chiusura è persistente e accende le note di aromi offerte all'olfatto. Abbinamenti: primi piatti strutturati, arrostiti e brasati di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 18-20° C

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821