ACQUISTATO IL .....

"Pezzale" Primitivo Manduria DOP Riserva 2017 2017



Grande intensità e buona complessità

Pezzale è un elegante Primitivo di Manduria DOP Riserva. Un vino super intenso che racchiude in sé tutta la forza espressiva di una terra incantata. Frutto di una lavorazione in purezza di uve Primitivo, questo rosso salentino inizia il suo percorso con una lunga fase di macerazione pellicolare che si protae per circa 12 giorni. Per tutto il tempo la massa delle bucce viene tenuta in movimento, con délestage frequenti in tini di acciaio inox. Al termine della vinificazione, la necessaria maturazione avviene in Tonneaux di rovere francese di primo passaggio. Qui riposa per circa un anno, prima di essere imbottigliato e lasciato in cantina per altri 6 mesi per l'affinamento finale. Prodotto in circa 4.000 bottiglie, questo elegante Primitivo di Manduria Riserva si presenta nel calice di un intenso color rubino, con riflessi granato. Al naso rivela una grande intensità e buona complessità di frutta rossa matura, intervallati da nuance speziate e minerali. In bocca offre un perfetto equilibrio tra tannini eleganti e freschezza vivace. Corpo pieno, garantisce una lunga persistenza gusto-olfattiva. Da provare con primi piatti ricchi di sapore, arrosti e brasati di carni rosse.

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 argilloso-sabbioso derivato dalla disgregazione di rocce calcaree e sedimenti marini
Esposizione	Sud
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. 12 giorni, con delestage, in tini di acciaio inox. 12 mesi in tonneaux di rovere francese di 1° passaggio. Affinamento in bottiglia 6 mesi. Numero di bottiglie prodotte 4.000
Sensazioni	Rubino intenso con riflessi granata. L'olfatto rivela una grande intensità e complessità di frutta rossa matura intervallati da nuance speziate e minerali. Al gusto offre un ottimo equilibrio tra i tannini eleganti, la freschezza vivace e l'alcool. Corpo pieno e lunga persistenza gusto-olfattiva. Abbinamenti: primi piatti strutturati, arrosti e brasati di carni rosse, selvaggina, formaggi ad elevata stagionatura. Temperatura di servizio: 18- 20° C

© 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