ACQUISTATO IL .....

Primitivo Puglia IGP Santoro 2024 2024



Buon corpo e morbidezza

Terre di Sava propone questo Santoro Primitivo Puglia IGP. Il più classico tra i rossi di Puglia, questo vino è perfetto per chi vuole scoprire il vero Primitivo salentino. Questo perché la cantina tarantina valorizza tutto il buono della materia prima di partenza con una lavorazione semplice ma accurata, fatta di vasche di acciaio e rigoroso controllo della temperatura in ogni fase. Fin dalla iniziale macerazione che si prolunga, con la fermentazione, per circa 10 giorni. Dopo un periodo di affinamento, sempre in acciaio, il vino è pronto per andare in bottiglia. Rosso rubino molto intenso con riflessi violacei, questo Primitivo presenta profumi netti e ricchi di frutta matura, come ciliegie e prugne, e richiami di erbe mediterranee. In bocca, invece, stupisce per il buon corpo e la morbidezza del sorso. Vino armonico e di facile beva, è perfetto per chi da un buon calice chiede soprattutto la gradevolezza. In tavola il Primitivo ha un solo compito, quello di valorizzare al meglio ogni piatto a base di carne. Carni rosse alla brace, in particolare, ma anche selvaggina, come il cinghiale, l'agnello o il capretto.

Nel cuore del Salento, terra di grandi vini, e più precisamente in località San Marzano si trova l'azienda Notte Rossa. Qui le vigne sono quelle del Primitivo di Manduria da cui si ottengono vini di grande personalità. I vigneti aziendali si trovano nelle aree più vocate della penisola salentina. Ettari vitati, prevalentemente con uve autoctone, disposti in diversi appezzamenti che godono di esposizioni e suoli diversi. Dalle aree collinari e tendenzialmente argillose del nord tarantino, ossia nell'alto Salento, a circa 150 metri sul livello del mare, provengono le uve bianche. Per i rossi, come Primitivo e Negroamaro, la scelta ricade su appezzamenti negli agri dislocati più a sud, aree di terra rossa, di calcare e di sabbia, dove le vecchie piante ad alberello convivono da decenni con gli arbusti della macchia mediterranea.

La Vigna

Terreno	I terreni sono a medio impasto tendenzialmente sabbioso, poco profondi e con buona presenza di scheletro
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne, Fine pasto
Vinificazione	Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni. Affinamento in acciaio
Sensazioni	Rosso rubino molto intenso con riflessi violacei, profumo ricco di frutta matura, ciliegie e prugne, con sentori di erbe mediterranee. Al palato è di corpo, morbido e armonico, di facile beva e gradevole

© 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