ACQUISTATO IL .....

"Priamo" Nero di Troia Puglia IGT 2022 2022



Perfetto equilibrio

Priamo, Salento Rosso IGT è uno dei buoni prodotti del territorio proposti da Cantina Due Palme. Nasce da un blend di uve tipiche della regione, il Nero di Troia e la Malvasia Nera. Il Nero di Troia in particolare è un vitigno autoctono caratterizzato da un colore rosso rubino particolarmente intenso, tanto scuro da sembrare quasi "nero". Vino di antiche origini greche, come Priamo, secondo la mitologia, re guerriero della città di Troia. L'unione con la Malvasia Nera gli conferisce rotondità ed eleganza. Le uve vengono vendemmiate tardivamente e lasciate macerate in vinificatori orizzontali rotativi. Dopo la vinificazione, poi, per la delicata fase di invecchiamento, il vino viene posto in barrique di rovere francese, per un periodo di almeno 6 mesi. Caratterizzato da un bel colore rosso rubino intenso, Priamo ha profumi intensi che richiamano nettissimi i frutti a bacca rossa, la ciliegia e la marasca. In bocca, invece, la caratteristica più evidente di questo Priamo è il perfetto equilibrio tra tutte le sue componenti e le note ricche di frutta matura. Vino di grande spessore, è il compagno ideale di piatti a base di carne ben saporiti. Ottimo con il coniglio al forno.

Cantine Due Palme è oggi simbolo di eccellenza dell'enologia pugliese. Fondata nel 1989, la cantina nasce da un'idea di Angelo Maci, attuale Presidente ed enologo della cooperativa, con l'obiettivo di vinificare prodotti di qualità, partendo da uve tipiche del territorio come Negroamaro, Malvasia Nera, Primitivo e Susumaniello. In vigna sono gelosamente custoditi i tradizionali alberelli pugliesi che consentono di ottenere uve di qualità eccezionale, dal frutto complesso e corposo. In cantina, invece, tutte le fasi della produzione, dalla vinificazione all'invecchiamento e fino all'imbottigliamento, sono garantite da meticolosi controlli di qualità. Il risultato sono etichette di grande personalità e bevibilità, capaci di conquistare i mercati di oltre 40 paesi nel mondo.

La Vigna

Terreno	MEDIO IMPASTO CON PIETRISCO
Esposizione	Nord
Allevamento	spalliera
Densità imp.	4100

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	NERO DI TROIA 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne, Fine pasto
Vinificazione	Le uve di Priamo vengono vendemmiate tardivamente e raccolte manualmente in cassette, poi macerate in vinificatori orizzontali rotativi. L'invecchiamento avviene in barriques rovere francese, per 6 mesi.
Sensazioni	Di colore rosso granato intenso, all'olfatto è complesso, con sentori di frutta secca a bacca rossa matura, ciliegia, marasca e note di confettura. Al palato presenta una buona struttura, morbidezza ed un buon equilibrio.

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