ACQUISTATO IL .....

"Talò" Primitivo di Manduria DOP 2023 2023

Rosso corposo, minerale e balsamico



Ci sono vini che rappresentano perfettamente il loro territorio. E Talò, Primitivo di Manduria DOP, è senza dubbio uno di questi. Lo propone, orgogliosamente, Cantina di San Marzano e, come da disciplinare, nasce da una lavorazione di uve Primitivo in purezza. Vitigni coltivati non lontano dal mare che danno vita a frutti ricchi di zucchero e sapore che a loro volta danno vita a un rosso corposo, caratterizzato da una bella mineralità e balsamicità, oltre che da un'abbondanza di frutta rossa fragrante, tipica del varietale pugliese più conosciuto al mondo. Maturato in barrique di rovere francese e americano per 6 mesi, Talò si presenta nel bicchiere di un bel colore rosso rubino, arricchito da riflessi violacei. Al naso rivela un profumo ampio e gratificante che richiama le ciliegie mature e la prugna, con gradevoli note di cacao e vaniglia. In bocca, invece, si scopre un vino di bella struttura, ammorbidito dal suadente calore del Primitivo, e che termina con note di lunga dolcezza. Un vino rosso intenso che richiede un abbinamento altrettanto importante. Ottimo, per esempio, con primi piatti robusti, ma anche carni d'agnello, cacciagione e formaggi a pasta dura.

San Marzano è un piccolo paese nel centro della DOP Primitivo di Manduria. Una striscia di terra tra i mari che bagnano la Puglia. È qui che 19 vignaioli fondano Cantine San Marzano. Ben prima che nascesse la denominazione d'origine e che il Primitivo di Manduria fosse riconosciuto nel mondo. Era il 1962. Bisogna, però, aspettare fino al 1996 per giungere alla produzione delle prime bottiglie a marchio, innescando il passaggio dall'economia basata sullo sfuso verso la creazione di un rapporto diretto con il consumatore finale. Oggi San Marzano è una bella realtà imprenditoriale, saldamente legata al rispetto per una tradizione che ha radici antichissime, con uno sguardo rivolto al futuro.

La Vigna

Terreno	A medio impasto argilloso, poco profondo e con buona presenza scheletro
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni
Sensazioni	Colore rosso rubino arricchito da riflessi violacei, profumo opulento che rimanda alle ciliegie mature e alla prugna con gradevoli note di cacao e vaniglia. Vino di struttura notevole, ammorbidito dal suadente calore del Primitivo, che termina in note di lunga dolcezza

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