ACQUISTATO IL .....

Primitivo Salento IGP 2020 2020

Elegante e signorile



Per molti il Primitivo è il simbolo stesso della Puglia enologica. Vitigno versatile e fortemente legato al suo territorio, negli anni ha saputo ritagliarsi uno spazio sempre più importante nel panorama della viticoltura nazionale. Quello proposto qui da Cantele è un IGT Salento, frutto della raccolta di uve provenienti dai due lati della regione. Dalla provincia di Taranto, rivolta verso il Mar Ionio, e da quella di Brindisi che invece insiste sull'Adriatico. Un'altra particolarità di questo vino riguarda invece il sistema di allevamento delle viti che, come da tradizione in questa regione, sono in parte ad alberello. Un sistema antico che permette di ottenere uve di qualità ma che costringe i viticoltori a un surplus di lavoro, dato che ben poco in questo caso può essere meccanizzato. Affinato in barrique per circa 6 mesi, questo Primitivo salentino si presenta nel bicchiere di un bel colore rosso rubino, con una evidente unghia granata. I profumi sono netti e minerali, e richiamano la marasca, l'amarena e la prugna. In più, fiori e spezie dolci, queste ultime dovute al moderato passaggio in legno. In bocca si scoprono poi tannini non aggressivi e una piacevole acidità che bilancia perfettamente la morbidezza dovuta alla decisa alcolicità tipica. Vino elegante e signorile.

Una storia tutta al contrario. E per questo ancora più affascinante. Stiamo parlando di Cantele, una delle aziende vinicole pugliesi più amate e apprezzate, da appassionati e professionisti, in ogni angolo del mondo. Una storia al contrario fin dai suoi esordi quando, nel 1950, Giovanni Battista Cantele, veneto di Pramaggiore, con la moglie Teresa Manara, romagnola di Imola, decidono di trasferirsi dal Nord Italia alla Puglia, in provincia di Lecce. Il capostipite della famiglia, va detto, era già impegnato nel mercato del vino sfuso. Il secondo percorso a ritroso è invece legato alla nascita dell'azienda. Siamo nel 1979 e, in questo caso, la decisione è quella di partire dalla sola commercializzazione di vini imbottigliati, per poi risalire, con il tempo, lungo tutte le fasi della filiera produttiva. La prima vendemmia, infatti, risale al 1992 e nel 1999 venne creata l'azienda agricola. Da allora le attività della famiglia Cantele sono proseguite senza sosta, fino al 2002, anno di creazione della nuova cantina a Guagnano, nel cuore della DOC Salice Salentino. Oggi l'azienda è affermata sia nei principali mercati esteri che in patria, e in particolare è tra le realtà più apprezzate della sua regione.

La Vigna

Terreno	Medio Calcareo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera a cordone speronato e alberello
Densità imp.	4600

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	100% Primitivo
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Dopo la diraspatura e la pigiatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 6-7 giorni. La temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 22-24°C. Breve affinamento in barrique, non superiore a 6 mesi
Sensazioni	Colore rosso rubino con delicata unghia granata. I profumi minerali creano una delicata intersezione con la marasca, l'amarena e la prugna. I fiori e le spezie chiudono in un finale dotato di un'ottima insistenza olfattiva. I tannini non aggressivi, la buona acidità, in parallelo alla morbidezza e all'alcolicità tipica, suffragano la bontà del primitivo: vino vigoroso un tempo, ma elegante e signorile oggi.

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