ACQUISTATO IL .....

"Fanova" Primitivo Gioia del Colle DOC 2023 2023

Pieno e fragrante



Partiamo dal nome. Le Fanòve, con l'accento sulla "o", sono delle cataste di legna - di varie dimensioni - che vengono incendiate ogni anno per rievocare il miracolo accordato dalla Madonna della Vetrana che, nel 1691, salvò Castellana dalla peste. A questa tradizione Terrecarsiche1939 dedica questo vino rosso e corposo, frutto di una lavorazione in purezza di uve Primitivo. Uve provenienti dalla zona di Castellana Grotte, Acquaviva delle Fonti, sull'etichetta è riportata la denominazione Primitivo Gioia del Colle DOC. Vigneti posti tra i 300 e i 350 metri sul livello del mare, i grappoli maturano per tutta l'estate sotto il caldo sole pugliese. La maturazione perfetta giunge solo alla metà di settembre, quando le uve vengono vendemmiate per essere avviate alla delicata fase di trasformazione. Vinificazione in acciaio a temperatura controllata, al termine della fermentazione il vino viene posto in botti grandi di rovere francese, dove matura per circa 3 mesi. Segue l'imbottigliamento e la fase di affinamento in vetro per non meno di 6 mesi. A quel punto si scopre un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino intenso, con profumi intensi che richiamano la frutta rossa matura, la fragola e la ciliegia. Pieno e fragrante, in bocca rivela un gusto armonico, ben bilanciato tra tutte le sue componenti. Ricco e corposo, garantisce una lunga piacevolezza, grazie a un finale particolarmente persistente. Perfetto da gustare con arrosti e piatti saporiti di terra. Per apprezzarlo al meglio, poi, i tecnici della cantina pugliese suggeriscono di scaraffarlo prima della mescita.

Una lunga esperienza nella produzione di vini d'eccellenza e la competenza nel settore della commercializzazione. Questi sono i due valori fondanti di Terrecarsiche1939, cantina pugliese fondata nel 1939 - appunto - a Castellana Grotte, Sud-Est di Bari. Situata nella fertile campagna delle Murge, l'azienda può contare su un clima favorevole alla produzione di vini di qualità. Negli ultimi anni, poi, Terrecarsiche1939 ha intrapreso un processo graduale di rinnovamento delle proprie strutture, implementando impianti innovativi per il controllo delle uve e l'affinamento dei prodotti finiti. Tutti i prodotti della cantina Terrecarsiche1939 sono il risultato della selezione delle migliori uve, coltivate su terreni collinari, vinificate con passione e rispetto della tradizione. Non a caso Terrecarsiche1939 si vanta di seguire ogni singola bottiglia lungo tutto il processo, dalla trasformazione dell'uva in vino fino al suo affinamento "per assicurarsi che ogni goccia di vino, racconti la storia di un territorio fertile e promettente".

La Vigna

Terreno	Carsico
Esposizione	Nord Sud
Allevamento	Alberello Pugliese
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	14,5 % vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	La raccolta avviene a mano da antichi vigneti ad Alberello della Valle D'Itria, deposto in piccole cassette e avviato in cantina. Dopo la pressatura, il mosto viene avviato verso la fermentazione primaria, sotto stretto controllo termico (da 12 a 15°C). La trasformazione del mosto in vino prosegue sempre in acciaio, sulle fecce fini, fino al termine di ottobre. Successivamente il vino viene stoccato in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, fino al momento dell'imbottigliamento.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso. Al naso si percepisce un bouquet intenso, pieno e fragrante. In bocca arriva corposo con gusto armonico.

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