ACQUISTATO IL .....

"Critèra" Primitivo Salento IGT 2024 2024

Primitivo, carnoso e grande tipicità



IGT Salento rosso, Critèra è un Primitivo prodotto da Schola Sarmenti a partire da vigne (relativamente) giovani, con meno di 15 anni di vita. Un vino caratterizzato da profumi sinceri, tipici di un'uva preziosa, profondamente legata al suo territorio. Uve raccolte a mano e delicatamente riposte in piccole cassette areate per preservarne l'integrità, vinificate con sapienza in vasche di acciaio a temperatura controllata. Nasce così un vino che potrebbe essere definito "carnoso", di grande tipicità. Un rosso del territorio con un forte richiamo alla frutta scura matura, ma ben sostenuto da una naturale freschezza. Un rosso piacevolmente tannico, con un lungo finale inebriante. E' il vino giusto, se il menù è tutto basato sulla carne. Ma anche lontano dai pasti, in occasione di una merenda tra amici, un calice di questo Critèra saprà certamente accompagnare con gusto una fetta di salame buono o un pezzetto di formaggio saporito.

La tutela del territorio, delle sue bellezze e ricchezze. Delle tradizioni che hanno origine lontano nel tempo. Della tradizionale forma di allevamento ad alberello, così faticosa da lavorare ma capace di regalare vini dal carattere unico. Degli antichi muretti a secco che da secoli delimitano i campi e le viti che affondano le loro radici in un suolo di colore rosso, ricco di preziosi micro elementi. Tutto questo è Schola Sarmenti, una bella azienda pugliese, fondata nel 1999. Siamo nel Salento, e più precisamente a Nardò. Terra di grandi vini da vitigni autoctoni quali il Fiano, il Negroamaro, il Primitivo e il Susumaniello. Varietà antiche, coltivate come un tempo, e raccolte rigorosamente a mano. Poi è la scienza enologica, la dedizione e la passione di chi lavora a fare il resto. Ed è per tutto questo che oggi Schola Sarmenti può essere considerata, a ragione, una delle realtà più interessanti del panorama enologico Pugliese.

La Vigna

Terreno	Calcareo Argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	100% Primitivo
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione e affinamento in acciaio
Sensazioni	Al naso, regala un bouquet aromatico ricco e complesso, con profonde note di frutti rossi maturi, come ciliegia e prugna, accarezzate da accenti speziati di pepe nero e cannella. In bocca, rivela una struttura vigorosa e vellutata, con una generosa concentrazione di frutta succosa e un piacevole equilibrio tra dolcezza e freschezza. I tannini setosi e la persistenza aromatica lasciano un finale lungo e appagante.

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