ACQUISTATO IL .....

"Le Carrare" Primitivo Puglia IGP 2022 2022

La Vigna

Terreno	Terreno marnoso, leggermente argilloso, miste a sabbie di origine carsica.
Esposizione	Colline calcaree dell'Alta Murgia
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve, appena raccolte manualmente dai vigneti, vengono portate in cantina per l'attenta selezione dei grappoli e successiva pigiadiraspatura. Ha inizio la fase di macerazione fermentativa in acciaio per 8/10 giorni a 25°. Successivamente il mosto viene pressato in modo soffice e, sempre in acciaio, avviene la fermentazione malolattica. L'affinamento continua in acciaio e bottiglia prima della commercializzazione.
Sensazioni	Colore rosso profondo e impenetrabile. L'intensità olfattiva della Puglia è riservata. Il vino offre un mix di fruttato di prugna e ciliegie sotto spirito, marmellata di mirtilli, spezie e profumi di macchia mediterranea. Al palato è strutturato, caldo, giustamente tannico, morbido e ben bilanciato con profondità e buona bevibilità. Abbinamenti gastronomici: perfetto con carne alla griglia, pulled pork, abbacchio, costine con salsa BBQ, brisket, lasagne al forno o un brasato.

Intenso e complesso

Ruvo di Puglia è un'area che si distingue per le sue caratteristiche geografiche e climatiche. Situato sulle colline calcaree dell'Alta Murgia, questo luogo offre un habitat ideale per la coltivazione del Primitivo che, a sua volta, qui trova la sua massima espressione. Qui nasce il Primitivo Puglia IGP Le Carrare, rosso di bella piacevolezza proposto da CRIFO. Il Primitivo, potrebbe essere superfluo ricordarlo, è un vitigno noto per la sua capacità di produrre vini robusti, strutturati e ricchi di aromi. Per il Le Carrare, in particolare, si utilizzano esclusivamente uve coltivate con il cordone speronato che garantisce una bassa resa per pianta ma una maggiore concentrazione di zuccheri e sostanze aromatiche nei grappoli. Con una densità di circa 5.000 ceppi per ettaro, si ottengono uve di alta qualità, pronte per essere raccolte nella prima decade di settembre, quando raggiungono il giusto equilibrio tra acidità e zuccheri. Dopo la raccolta, manuale, le uve vengono portate in cantina per un'attenta selezione dei grappoli, seguita dalla pigiadiraspatura. La fase di macerazione fermentativa, che avviene in acciaio per 8-10 giorni a temperatura controllata, è cruciale per estrarre tutto il colore e gli aromi dalle bucce. Successivamente, il mosto viene pressato in modo soffice per preservare la delicatezza dei tannini, e dare inizio alla fermentazione malolattica, anch'essa in acciaio. Questa contribuisce a rendere il vino più morbido e meno spigoloso. L'affinamento continua quindi in acciaio e successivamente in bottiglia, fino al raggiungimento di un perfetto equilibrio. Le Carrare si presenta di un colore rosso profondo e impenetrabile. Il bouquet è intenso e complesso, con note predominanti di prugna e ciliegie sotto spirito, seguite da sentori di marmellata di mirtilli, spezie e profumi di macchia mediterranea. In bocca si rivela strutturato e caldo, con una tannicità ben bilanciata e una morbidezza che lo rende estremamente piacevole. La profondità e la buona bevibilità sono le caratteristiche che lo distinguono e che lo rendono perfetto per accompagnare piatti ricchi e saporiti. Da provare, per esempio, con la carne alla griglia, il pulled pork, l'abbacchio, le costine con salsa BBQ, il brisket o, per gl i amanti dei piatti semplici e genuini delle nostre nonne, con le lasagne al forno o il brasato della domenica.

La Cantina di Ruvo di Puglia è un bel esempio di cooperazione che funziona e porta valore al suo territorio. La sua fondazione risale al 1960, quando 28 vignaioli decisero di unirsi per migliorare la loro forza contrattuale nella vendita delle uve, spesso acquistate da grandi gruppi nazionali. Questa unione segnò l'inizio di un percorso di crescita e trasformazione che, negli anni, ha portato la Cooperativa a evolversi da semplice produttrice di mosti a cantina capace di produrre vini imbottigliati di alta qualità. In questo percorso, il 2010 rappresenta una tappa fondamentale. In quell'anno, infatti, viene inaugurato un nuovo impianto enologico progettato per lavorare le varietà autoctone pugliesi. I vigneti della cantina insistono su un territorio che abbraccia le province di Bari e Barletta-Andria-Trani, nel cuore della Puglia, e vanta una delle più antiche tradizioni vitivinicole della regione. Tra i vitigni coltivati i pricipali autoctoni, come il Nero di Troia, il

Primitivo e il Bombino Bianco. La denominazione storica della cooperativa, Cantina della Riforma Fondiaria, è alla base dell'acronimo CRIFO, con cui i vini della Cantina sono da sempre conosciuti. Oggi la Cantina può contare sulla collaborazione di oltre 400 soci che garantiscono una produzione annua che supera le 8.000 tonnellate di uva.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821