



ACQUISTATO IL

"Teresa Manara" Primitivo Puglia IGT 2021

2021

L'anima del Salento



La Vigna

Terreno Calcareo, medio impasto

Esposizione Alberello e spalliera potata a cordone speronato

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Puglia

Uve Primitivo 100%

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione La vendemmia normalmente viene effettuata tra la fine di agosto e la prima decade di settembre. Il mosto resta a macerare in contatto con le bucce per un periodo che varia da 8 a 12 giorni circa. La fermentazione avviene in serbatoi in acciaio controllando la temperatura entro i 22 - 26°C. A fermentazione malolattica avvenuta il vino viene fatto sostenere in barrique.

Sensazioni

Rosso rubino intenso con riflessi viola. Selvatico e irruente. Amarena, cassis e menta. Alloro, cumino e salvia. Tocco di rabarbaro e nota fumè appena accennata. Ferro, vetiver e arancio del Gargano. Avvolgente, ricco e morbido. Dalla struttura imponente, con acidità che sostiene una notevole impalcatura tannica e mai aggressiva.

Difficile dire se questo è il Primitivo più famoso d'Italia. Certamente rientra di diritto nella Top 5 dei vini pugliesi più iconici e riconosciuti. Teresa Manara Primitivo, infatti, ben rappresenta l'anima del Salento. Nasce tra le terre assolate di Guagnano, un vino che vuole essere un omaggio a Teresa Manara, figura centrale nella storia della cantina, la cui passione e determinazione hanno ispirato generazioni di viticoltori. Il Salento, noto per il suo clima caldo e soleggiato, con brezze marine che mitigano le temperature estive, offre condizioni climatiche ideali per la viticoltura, grazie anche a terreni calcarei e argillosi. Qui il Primitivo, autoctono, trova la sua massima espressione. Le viti in questo caso sono coltivate sia ad alberello, metodo tradizionale salentino, sia a spalliera con cordone speronato. La vendemmia avviene nella prima metà di settembre, combinando raccolta manuale e meccanica. Dopo la pignatura, il mosto macera con le bucce per circa 10-12 giorni, fermentando in acciaio a temperatura controllata. Successivamente, il vino svolge la fermentazione malolattica e matura in barrique di rovere francese per circa 12 mesi. Colore rosso rubino intenso e riflessi violacei, al naso rivela un bouquet complesso e selvatico, con note di amarena, cassis, menta, alloro, cumino, salvia, rabarbaro, una leggera sfumatura fumé, ferro, vetiver e arancio del Gargano. In bocca è piacevolmente avvolgente, ricco e morbido, con una struttura imponente sostenuta da un'acidità equilibrata e tannini presenti ma mai aggressivi. Grazie alla sua struttura e alla bella complessità, questo Primitivo si abbina bene a carni rosse cotte alla brace, spuntature di maiale al sugo, selvaggina e formaggi stagionati. La sua versatilità lo rende ideale anche con primi piatti ricchi e saporiti della tradizione salentina e italiana.

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 e tra le realtà più apprezzate della sua regione.

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