ACQUISTATO IL .....

"Es" Primitivo Salento IGT 2022 2022

La Vigna

Terreno	terra rossa
Esposizione Allevamento	alberello
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	100% Primitivo
Gradazione	16% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Raccolta a mano in cassette di plastica con attenta selezione dei grappoli, pressatura con soffice torchiatura, decantazione statica di 24 ore, pigiatura soffice degli acini, macerazione in acciaio inox a 70 hl, decubato dopo circa 2 a 3 settimane, controllo della temperatura del cappello sommerso, 12 delestage al giorno, estratto delle vinacce con pressa verticale idraulica. Dopo circa 9 mesi di maturazione ad alberello. Il vino viene imbottigliato dopo 6 mesi circa di affinamento viene immesso al consumo.
Sensazioni	Colore rosso rubino. Al naso è intenso e ricchissimo di sfumature; spiccano note di frutti maturi, spezie, liquirizia e rimandi al cacao, il tutto unito a ricordi balsamici, profumi di legno e vaniglia. Al palato è pieno e corposo, estremamente complesso e con una buona aromaticità. Il finale è lunghissimo ed elegante.

Sorprendente

Dimenticate - per un attimo - il Primitivo che avete bevuto finora. E preparatevi a incontrare Es, un vino che non è semplicemente un rosso pugliese, ma un vero e proprio atto di fede nella potenza e nell'autenticità di un vitigno. Dietro questo nome enigmatico, ispirato al concetto freudiano di istinto e passione, c'è la filosofia di un uomo che, nel cuore del Salento, ha deciso di non scendere a compromessi. Tutto ha inizio in una terra unica, dove la brezza del Mar Ionio si mescola al calore del sole e dove i vigneti, coltivati con l'antico metodo ad alberello, affondano le radici nella "terra rossa". Il viticoltore è Gianfranco Fino che, con la sua attenzione quasi maniacale, è riuscito a domare questa generosità naturale, optando per rese bassissime e una selezione rigorosissima in vigna. Primitivo Salento IGT, questo rosso nasce da vigne storiche, dove le piante hanno più di cinquant'anni. Le uve sono raccolte a mano e portate in cantina per un lungo e paziente percorso. Fermentazione in acciaio e affinamento di dodici mesi in barrique nuove di rovere francese. Un passaggio fondamentale che non serve a mascherare il frutto, ma a vestirne l'esuberanza, donando complessità e una persistenza che pochi vini al mondo possono vantare. Colore rosso rubino intenso e impenetrabile, quasi inchiostro, al naso garantisce un vero e proprio viaggio sensoriale, a partire da un'esplosione di frutti scuri e succosi come mora, ciliegia e mirtillo, per poi virare verso note più calde di spezie dolci, cacao, liquirizia e un delicato sentore di tabacco. Un profumo avvolgente, quasi balsamico. Anche in bocca non tradisce le aspettative. E' potente ma incredibilmente elegante, con una trama tannica fitta ma vellutata. Il gusto di frutta matura ritorna in un abbraccio caldo e avvolgente che non ti abbandona, chiudendo su un finale lungo, persistente e indimenticabile. Come abbinarlo? Per la sua imponente personalità, ha bisogno di piatti altrettanto decisi. Un classico vincente è con un arrosto di agnello o un brasato di manzo. Ma non bisogna avere paura di osare. Formaggi stagionati dal sapore deciso o perfino un pezzo di cioccolato fondente ad alta percentuale di cacao.. Parola d'ordine: sorprendente!

Quando si pensa al vino di qualità, in genere, si pensa a storie di tradizione secolari, di aziende passate di generazione in generazione. A volte, però, le storie più affascinanti sono quelle che nascono da una scelta netta. Da una passione così forte da spingere un uomo a cambiare vita per seguire un sogno. E' questo il caso di Gianfranco Fino, un viticoltore che, nel cuore del Salento, ha dimostrato che per produrre grandi vini serve un solo ingrediente: una profonda e onesta conoscenza della propria terra. La sua avventura inizia nel 2004, quando Gianfranco decide di lasciare il suo lavoro di commercialista per dedicarsi alla viticoltura. Si tratta di un ritorno alle radici, un atto di fede nel potenziale di un territorio e di un vitigno che, fino a quel momento, non avevano espresso tutto il loro valore. Gianfranco Fino si definisce un "artigiano delle vigne", e questa espressione racchiude tutta la sua filosofia. La sua è una viticoltura quasi maniacale, dove ogni intervento è misurato, ogni scelta è finalizzata a ottenere il massimo della qualità. Le rese sono bassissime, perché l'obiettivo non è la quantità, ma la concentrazione, l'intensità e l'anima del vino. Oggi l'azienda si è evoluta, culminando nel 2021 con l'inaugurazione della

nuova cantina ipogea, un vero gioiello architettonico con volte a stella, completamente integrato nel paesaggio.

© 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