



ACQUISTATO IL

"Es" Primitivo Salento IGT 2022

2022

Sorprendente



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, trasporto in cantina con ventilazione forzata, diraspatura, pigiatura soffice degli acini, macerazione in anfora di coccia di 24 ore, decantazione e affinamento a 3 settimane, controllo della temperatura del capello di vinificazione, pressatura idraulica. Dopo circa 9 mesi di maturazione in bottiglia, il vino viene imbottigliato e dopo 6 mesi 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.

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 selezione dei grappoli, trasporto in cantina con ventilazione forzata, diraspatura, pigiatura soffice degli acini, macerazione in anfora di coccia di 24 ore, decantazione e affinamento a 3 settimane, controllo della temperatura del capello di vinificazione, pressatura idraulica. Dopo circa 9 mesi di maturazione in bottiglia, il vino viene imbottigliato e dopo 6 mesi di affinamento viene immesso al consumo.

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.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821