



ACQUISTATO IL

"Passo del Cardinale" Primitivo di Manduria DOC 2024 2024

Struttura e morbidezza



Svinando

La Vigna

Terreno terre ni prevalentemente sabbiosi

Esposizione Allevamento alberello pugliese

Densità imp. 4000-4500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Puglia

Uve primitivo 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 4-5 anni

Abbinamento Primi piatti saporiti, preparazioni a base di carne, arrostiti e grigliati, salumi stagionati

Vinificazione Dopo la raccolta, effettuata nelle ore più fresche della mattina, per preservare la freschezza aromatica, i grappoli vengono diraspati. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata di circa 25°C per 8-10 giorni. Segue una macerazione sulle bucce di 15-18 giorni, finalizzata a ottenere una delicata estrazione di colore, aromi e tannini. Il vino matura successivamente per 3 mesi in bottiglie di acciaio, per ulteriori 6 mesi in acciaio, vera e propria memoria storica dell'enologia locale. Un sistema di allevamento faticoso e interamente manuale che regala uve di rara intensità, impreziosito da eleganti riflessi granati. Al naso esprime una bacca nera, in particolare cassis e ribes nero, accompagnati da sfumature di liquirizia, caffè e spezie. Al palato è deciso, corposo e ben equilibrato, con tannini vellutati e avvolgenti, a testimonianza di una gestione attenta alle risorse naturali e alla comunità.

Sensazioni Si presenta nel calice con un colore rosso rubino bouquet intenso e avvolgente, dominato dai frutti sfumature di liquirizia, caffè e spezie. Al palato è sostenuti da una piacevole freschezza. Il finale è lungo e persistente, con richiami alla confettura di frutti di bosco e alle spezie.

Si dice che il nome Passo del Cardinale nasca dal ricordo di un vecchio ecclesiastico abituato a passeggiare con calma tra le vigne. Ci troviamo nell'area di Manduria, patria elettiva del Primitivo. In provincia di Taranto, in una terra baciata da due mari e illuminata da una luce accecante. I terreni qui sono le celebri terre rosse pugliesi, ricche di ferro e calcare. L'estate è calda e asciutta, ma le brezze della costa ionica mitigano le temperature serali. Questa ventilazione regala un'escursione termica preziosa. Le uve maturano perfettamente, accumulando zuccheri e mantenendo una buona freschezza. La denominazione Primitivo di Manduria DOC rappresenta una delle eccellenze più famose del Sud Italia. Garantisce regole severe sulla provenienza e sulla resa delle piante. Primitivo al 100%, il vitigno non ha bisogno di tagli con altre uve grazie al suo equilibrio naturale. La raccolta avviene a mano nelle prime settimane di settembre. In cantina le uve svolgono la fermentazione a temperatura controllata per circa dieci giorni. Il mosto rimane a contatto con le bucce per estrarre colore e tannini. In seguito il vino matura per circa tre mesi in barrique di rovere americano e riposa sei mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento. Nel calice, colore rosso rubino cupo con caldi riflessi granati. Al naso è ricco e avvolgente, con profumi di confettura di prugne, amarena sotto spirito e fichi secchi. Seguono note speziate di vaniglia, liquirizia e cacao. In bocca è pieno, caldo e vellutato. I tannini sono levigati e ben integrati. La struttura è importante ma sorretta da una piacevole vena fresca. Il finale è lungo e ripropone dolci ricordi di frutta matura. Da provare con delle orecchiette al ragù, cosciotto di agnello al forno o con un pezzetto di un gustoso caciocavallo podolico stagionato.

Oggi ci troviamo nel cuore del Salento, terra baciata dal sole e accarezzata da due mari. Qui la viticoltura è antichissima. A San Donaci, all'interno del Parco del Negroamaro, si trovano le Cantine Paololeo, realtà dinamica, solida e affascinante del panorama enologico pugliese. Fondata ufficialmente nel 1989 da Paolo Leo, la cantina affonda in realtà le sue radici in una tradizione familiare profonda, legata a doppio filo alla vigna e al rispetto per la propria terra. Oggi in azienda insieme a Paolo ci sono la moglie Roberta e i quattro figli: Nicola, enologo di casa, Stefano, Francesco e Alessandro. La produzione si basa sui vitigni autoctoni del territorio, primi fra tutti il Negroamaro e il Primitivo, affiancati dalla Malvasia Nera e Bianca e dal Susumaniello. Le vigne si estendono tra la zona dei Salini Salentini, in terreni magri e stagionati, nel cuore della DOC del Primitivo di Manduria. Tra le scelte più distintive della cantina c'è l'impegno ed il rispetto per la tutela ambientale e una vinificazione biologica a temperatura controllata di circa 25°C per 8-10 giorni. Segue una macerazione sulle bucce di 15-18 giorni, finalizzata a ottenere una delicata estrazione di colore, aromi e tannini. Il vino matura successivamente per 3 mesi in bottiglie di acciaio, per ulteriori 6 mesi in acciaio, vera e propria memoria storica dell'enologia locale. Un sistema di allevamento faticoso e interamente manuale che regala uve di rara intensità, impreziosito da eleganti riflessi granati. Al naso esprime una bacca nera, in particolare cassis e ribes nero, accompagnati da sfumature di liquirizia, caffè e spezie. Al palato è deciso, corposo e ben equilibrato, con tannini vellutati e avvolgenti, a testimonianza di una gestione attenta alle risorse naturali e alla comunità.

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