ACQUISTATO IL .....

Primitivo Puglia IGP biologico 2012



Un perfetto esempio di stile pugliese

L'azienda Agricola Tenuta Viglione fonda le proprie origini nelle antiche tradizioni contadine e di viticoltura della famiglia Zullo che, tra i comuni di Gioia del Colle (Ba) e di Santeramo in Colle (Ba), da decenni produce vini di qualità. Una piccola realtà tutta da scoprire!

La passione per il buon vino, l'amore per la terra ed un forte attaccamento nei confronti delle proprie origini sono ancora oggi i valori cardine perseguiti da Giovanni Zullo, rappresentante della terza generazione della famiglia. All'ombra dell'ormai restaurata masseria, sede dell'azienda, nasce il Primitivo Puglia IGP, dalle vigne condotte in regime biologico. Un primitivo molto elegante che potremmo definire "slanciato": di colore rubino violaceo, che al naso si caratterizza per la presenza di sentori di frutta matura e in bocca si ci stupisce con la sua bevibilità, pur essendo corposo e consistente. Sicuramente un vino che incarna davvero bene lo spirito e le radici della terra pugliese, e che va bevuto con grande considerazione.

La Vigna

Terreno	Ciottoloso su zoccolo calcareo
Esposizione	Sud/Ovest, 450m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco IGP
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	18-20°
Quando Berlo	Entro i prossimi due anni
Abbinamento	Carni grigliate, secondi di carne, pastasciutte con sugo al ragù, formaggi stagionati
Vinificazione	Dopo la raccolta l'uva è sottoposta a pigiatura e diraspatura. Quindi viene avviata alla fermentazione a temperatura controllata (20/22° C). Segue la conservazione/maturazione fino alla filtrazione ed all?imbottigliamento
Sensazioni	Molto fruttato al naso; in bocca non è assolutamente pesante: pur essendo corposo risulta facilmente bevibile

© 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