



ACQUISTATO IL

Aglianico Puglia IGT

2015

Per andare sul sicuro



Ci sono vitigni che riescono a sviluppare una grande quantità di vini, ognuno facilmente riconducibile alla propria origine, ma tutti dalle caratteristiche specifiche originali. Oggi ti presentiamo un Aglianico coltivato nel nord della Puglia: territorio particolarmente vocato per la coltivazione, grazie alle maturazioni perfette garantite dal sole caldo e avvolgente e al clima mite assicurato dal vicino Golfo di Manfredonia.

Casa Primis nasce nel 2003 in Puglia a Stornarella (FG), grazie alla passione di due amici, Nicola Selo e Gianni Mauriello, rispettivamente agronomo ed enotecnico. PRIMIS, un termine che vuole rimandare al concetto di "primordiale", come deve essere nelle intenzioni dell'azienda l'approccio alla vite e al vino: semplice e naturale. La filosofia aziendale è basata sulla produzione di vini varietali in purezza ottenuti da uve coltivate esclusivamente nei 26 ettari di proprietà, impiantati e condotti con le più moderne tecniche viticole, facendo però tesoro della conoscenza del territorio e dell'esperienza dei "vecchi" della zona, che magari hanno già sulle spalle 40 o più vendemmie. Lo stile dei vini privilegia la piacevolezza e la facilità di beva. Si coltivano varietà sia locali che internazionali: bombino bianco, greco, fiano, chardonnay, sauvignon e vermentino a bacca bianca; cilieggiolo, nero di troia, negroamaro, primitivo, aglianico, petit verdot e syrah a bacca scura. Le bottiglie prodotte sono 130.000 all'anno.

La Vigna

Terreno	Calcareo, argilloso
Esposizione	Sud-est, 154 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Aglianico 100%

Gradazione 13% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 2 anni da oggi

Abbinamento Primi piatti con sughi di carne, carni ovine cotte al forno, formaggi a pasta dura.

Vinificazione Fermentazione in serbatoi di acciaio termocondizionati con frequenti rimontaggi. Maturazione di 6 mesi in barriques di rovere francese. Affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Sensazioni Il colore rosso granato ci introduce ai complessi profumi caratterizzati dai sentori di frutta rossa matura, accompagnati dalle note di cuoio e spezie. Una volta in bocca è corposo, dalla struttura ben bilanciata. Il finale è lungo e lascia una piacevole sensazione di asciutto.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821