



ACQUISTATO IL

Primitivo Salento IGT "Pietrafinita"

2014

Forte e buono



Svinando®

Nella botte piccola c'è vino buono: verissimo per il PIETRAFINITA Primitivo Salento IGT di Feudi di Guagnano. In botte piccola (di rovere) riposa 12 mesi. Guarda ancora più indietro, e scoprirai che i grappoli lasciati appassire in casse di legno raggiungono concentrazioni d'aroma che poi, complice il legno, fioriscono di note e suggestioni sublimi. Di un colore profondo e cupo, risulta complesso ed elegante al naso. I profumi d'amarena e liquirizia anticipano un assaggio che è caldo al palato, vellutato, con finale ricco di echi di cacao e frutti di bosco. Se vuoi abbinare il PIETRAFINITA Primitivo Salento IGT, scegli piatti saporiti e opulenti: arrostiti, stracotti, primi piatti dal condimento pantagruelico. Un Primitivo di grande ispirazione, per chi non ha paura di un vino vigorosamente avvolgente.

Ottant'anni di vigna, vino e cantina. Ottant'anni di Feudi di Guagnano: vignaioli tenaci, guidati da una determinazione che ha reso possibile raggiungere oggi i risultati in bottiglia che tutti gli appassionati possono gustare. Se un tempo erano i nonni a muoversi tra le coltivazioni ad alberello e le vigne con grande spirito di sacrificio, oggi sono Gianvito, Carlo e Franco ad averne raccolto l'eredità. Antichi vigneti strappati a condizioni d'abbandono, le eccellenze del territorio nel cuore e il desiderio di portare la voce del Negroamaro ovunque ci sia qualcuno che ha voglia di un sorso di Puglia.

La Vigna	
Terreno	calcareo - argilloso
Esposizione	44 s.l.m.
Allevamento	Alberello
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Durata non inferiore ai 10/15 anni.
Abbinamento	Stracotto di manzo alle erbe aromatiche
Vinificazione	La fermentazione delle uve dura all'incirca due settimane. Il vino che se ne ottiene matura per 12 mesi in barrique di rovere francese.
Sensazioni	Complesso ed elegante al naso con sensazioni di amarena e liquirizia. In bocca interminabile finale di cacao e frutti di bosco.

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. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821