



ACQUISTATO IL

"Gloria" Primitivo di Manduria DOP

2021



Svinando

Un Primitivo di Manduria caldo come il sole di Puglia

Il Primitivo di Manduria Gloria, prodotto dalla cantina Vigneti Reale, rappresenta il vertice della piramide qualitativa dell'azienda salentina. Grazie a un affinamento di ben dodici mesi in barrique di rovere francese, e ad almeno altri 6 mesi in bottiglia, il vino si presenta ricco e complesso. Nel calice colpisce per il colore rosso rubino particolarmente intenso. Al naso i profumi sono fini e fruttati. E' facile, anche per un degustatore non troppo esperto, immaginare la fragola e la ciliegia ben matura. Un frutto dolce che però non ha ancora perso la sua naturale freschezza. A completare il bouquet, sentori speziati, di vaniglia e liquirizia. In bocca è caldo, grazie anche ai suoi 15 gradi alcol, ma decisamente equilibrato. Un vino che non stanca e che si lascia bere piacevolmente, in particolare se correttamente abbinato a piatti di buona intensità. Carni alla brace, per esempio, o formaggi ben stagionati e saporiti.

La Puglia è terra di grandi vini, da sempre. E se questi in passato, purtroppo, venivano poco considerati dalla critica, oggi hanno finalmente raggiunto la giusta popolarità. Grazie anche all'impegno di aziende come Vigneti Reale, viticoltori in Lecce dal 1921. Per produrre qualità, nulla viene lasciato al caso. La proprietà, infatti, controlla l'intero processo produttivo, dalla vigna alla bottiglia. L'azienda si trova nel cuore del Salento, una delle aree più rinomate per la qualità dei vini. Un totale di 250 ettari di proprietà, di cui 84 vitati. Qui, grazie a un clima mite e a una terra generosa, provengono anno dopo anno uve ricche di colore e zucchero. Uve che, sapientemente lavorate, danno vita a vini di qualità superiore. Le varietà più rappresentate sono quelle tipiche della regione con il Negroamaro e il Primitivo su tutte. A queste si affiancano i principali vitigni internazionali che beneficiano del microclima pugliese.

La Vigna	
Terreno	sabbio limoso
Esposizione	nord - sud
Allevamento	spalliera
Densità imp.	3500 ceppi
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Stinco di maiale
Vinificazione	Diraspatura, inoculo dei lieviti selezionati e fermentazione alcolica della durata di almeno 8/10 giorni a una temperatura di 18-20°C . Terminata la fermentazione alcolica e malo lattica viene affinato in contenitori d'acciaio. Dodici mesi di affinamento in barrique più sei mesi in bottiglia prima di essere rilasciato.
Sensazioni	Coloro rosso rubino impenetrabile, dalla grande struttura, morbido e ricco di tannini nobili, con un finale che regala note di cacao, caffè e vaniglia.

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