



ACQUISTATO IL

Rudiae Primitivo del Salento IGP

2018

Un Primitivo che sa di Puglia



Svinando®

Il Primitivo del Salento Rudiae è un vino che sa di Puglia e del calore del suo sole. Le uve giungono a maturazione nel mese di agosto, quando vengono vendemmiate con cura manuale. La vinificazione è tradizionale, con un periodo di macerazione delle bucce che si prolunga per circa due settimane. Questo permette alle vinacce di cedere tutto il colore e buona parte degli aromi che poi si troveranno nel vino. Nel bicchiere, infatti, si presenta di un bel colore rosso intenso, quasi impenetrabile, con riflessi porpora che contribuiscono a renderlo vivo. Al naso risaltano tutti gli aromi migliori dovuti all'affinamento in legno. Frutti di bosco ben maturi, prugna succosa e note di eleganti spezie caratterizzano il suo bouquet. In bocca è potente, ricco e lungo. Un vino che si sposa perfettamente con piatti a base di carne rossa, cotta lentamente al forno, o a formaggi ben stagionati.

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	Medio impasto argilloso
Esposizione	Prevalenza nord sud
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco IGP
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo entro 3 anni da oggi

Abbinamento Coniglio alla cacciatora

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 più altri 6 mesi in botti di legno.

Sensazioni Colore rosso intenso, profumo di frutti di bosco maturi, prugna e ciliegia.

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