ACQUISTATO IL .....

"Zinfadel Sinfarosa" Primitivo di Manduria DOP 2018

Un americano in Puglia

C'è una stretta parentela tra il nostro pugliese Primitivo e il vitigno diffuso in Californa e conosciuto con il nome di Zinfandel. Sembra anzi che tra i due le affinità siano numerose. Entrambi amano il caldo ed sono capaci di dar vita a grandi vini opulenti e ricchi di colore e alcol. "Sinfarosa" è una sorta di omaggio dell'azienda Felline al celebre parente emigrato dall'altra parte dell'oceano. Un Primitivo di Manduria prodotto con grappoli selezionati della varietà diffusa in California ed elaborato prorpio come uno Zinfandel americano, con una bella maturazione in botti di rovere. Ne deeriva un rosso potente e deciso caratterizzato da un bel colore rubino profondo, quasi impenetrabile. Al naso stupisce per la ricchezza dei suoi profumi intensi e fruttati che spaziano dalla frutta rossa a quella nera, con una elegante speziatura a completare il quadro. In bocca, infine, è ricco, rotondo e pieno. Un calice di grande piacevolezza e intensità, con tannini decisi e una incredibile persistenza.

Scrivi Puglia e leggi Primitivo. Scrivi Primitivo e leggi "Accademia dei Racemi", progetto virtuoso tutto made in Puglia per la valorizzazione della viticoltura regionale e dei tanti vitigni nativi, come appunto il Primitivo. In Accademia dei Racemi, un ruolo da protagonista spetta proprio all'Azienda Felline, storica realtà pugliese. Il nome della cantina deriva da una vasta area archeologica che si trova a pochi chilometri da Manduria, che del Primitivo è territorio di origine. Si trova a pochi chilometri dalle belle spiagge dove la leggenda vuole che sia sbarcato addirittura San Pietro nel suo viaggio verso la città di Roma per fondare la chiesa cattolica. A partire dalla fine degli anni Novanta Felline, in collaborazione con altri giovani e ambiziosi produttori, ha contribuito alla valorizzazione del Primitivo, facendone oggi una delle aziende più importanti del comprensorio. Propongono una vasta gamma di vini che include tutti i rossi tipici della regione e si completa con interessanti spumanti, bianchi e rosati. Un bel punto di partenza per chi vuole conoscere il meglio della viticoltura pugliese, senza muoversi dal proprio salotto di casa.

La Vigna

Terreno	terra nera
Esposizione	70-90m s.l.m.
Allevamento	alberello, cordone speronato
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Puglia
Uve	primitivo di manduria dop
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	verdure e carni in umido
Vinificazione	6 mesi in rovere francese e americano
Sensazioni	speziato con note di pepe e liquirizia

© 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