ACQUISTATO IL .....

Primitivo di Manduria DOP 2023 2023

Primitivo è sinonimo di Manduria

Dici Puglia e pensi Primitivo. Dici Primitivo e non puoi non pensare al ricco Primitivo di Manduria, icona stessa della viticoltura pugliese. Notte Rossa lo propone in una veste particolarmente elegante, grazie all'affinamento in barrique di rovere francese e americana che arricchiscono il vino di mille sfumature. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino particolarmente intenso, con una punta di granato che lascia intuire la maturazione in legno. Al naso spiccano le note di frutta rossa matura, come ciliegie e prugne, ma non mancano anche gradevoli note di cacao e di vaniglia. In bocca è ricco e corposo. L'alcol c'è, e si sente, ma è ben integrato con gli altri elementi del gusto. Ne deriva un vino equilibrato e facile da abbinare. Specialmente se sulla tavola ci sono primi piatti robusti, carni saporite, come l'agnello o la cacciagione, e formaggi stagionati.

Nel cuore del Salento, terra di grandi vini, e più precisamente in località San Marzano si trova l'azienda Notte Rossa. Qui le vigne sono quelle del Primitivo di Manduria da cui si ottengono vini di grande personalità. I vigneti aziendali si trovano nelle aree più vocate della penisola salentina. Ettari vitati, prevalentemente con uve autoctone, disposti in diversi appezzamenti che godono di esposizioni e suoli diversi. Dalle aree collinari e tendenzialmente argillose del nord tarantino, ossia nell'alto Salento, a circa 150 metri sul livello del mare, provengono le uve bianche. Per i rossi, come Primitivo e Negroamaro, la scelta ricade su appezzamenti negli agri dislocati più a sud, aree di terra rossa, di calcare e di sabbia, dove le vecchie piante ad alberello convivono da decenni con gli arbusti della macchia mediterranea.

La Vigna

Terreno I terreni sono di medio impasto tendenzialmente sabbioso, con profondità abbondantemente sotto il metro

Esposizione Salento, Puglia, a circa 100 m slm. L'area è caratterizzata da temperature medie alte ed una bassa piovosità

Allevamento Densità imp. 5.000 viti per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Puglia

Uve 100% primitivo

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo 5 anni

Abbinamento Primi piatti robusti, carni d'agnello, cacciagione con salse elaborate, formaggi a pasta dura

Vinificazione Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni. Affinamento in barrique di rovere francese e americana per 5-6 mesi

Sensazioni Profumo opulento che rimanda alle ciliegie mature e alle prugne, con gradevoli note di cacao e vaniglia. Al palato è vino di struttura notevole, ammorbidito dal suadente calore del Primitivo, che termina in note di lunga dolcezza

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