ACQUISTATO IL .....

Primitivo di Manduria Riserva DOP Notte Rossa 2019

Un Primitivo che stupisce per la ricchezza dei suoi profumi

Il Primitivo, nel panorrama dei vitigni pugliesi, è forse quello in grado di dar vita a vini di maggiore eleganza e morbidezza. Vini capaci di stupire per la ricchezza dei profumi e per la struttura in grado di accompagnare praticamente qualunque piatto, anche molto saporito. Notte Rossa propone questo Primitivo di Manduria Riserva frutto di una attenta vendemmia manuale che avviene quando le uve hanno già raggiunto una leggera surmaturazione. Segue una vinificazione a temperatura controllata e una fase di affinamento in barrique che si protrae per non meno di 18 mesi. Il risultato è un vino caratterizzato da un colore rosso rubino molto carico. Al naso il profumo che si percepisce fin da subito è ampio e complesso. Fruttato, con sentori di prugne e confettura di ciliegia, e finemente speziato grazie a evidenti note di tabacco. In bocca rivela un grande corpo, morbidezza e tannini nobili. Il finale regala note di cacao, caffè e vaniglia.

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	Salento, Puglia. Terre rosse residuali, a tessitura fine con substrato calcareo e radi affioramenti rocciosi. Intensa presenza di ossidi di ferro.
Esposizione	Salento 150m s.l.m.
Allevamento Densità imp.	5.000 viti per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Carni rosse, selvaggina, primi piatti robusti
Vinificazione	Vendemmia manuale delle uve a leggera surmaturazione; diraspa-pigiatura, macerazione pre-fermentativa a freddo e successivo avvio della fermentazione alcolica a temperatura controllata a 24-26°C. Svinatura finale con presse soffici. Fermentazione malolattica in acciaio e successiva permanenza in barrique di rovere francese e americano per 18 mesi
Sensazioni	"Rosso rubino molto carico ed elegante; Profumo ampio e complesso, fruttato con sentori di prugne, confettura di ciliegia e note di tabacco, leggermente speziato. Al palato è un vino di grande corpo, 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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821