



ACQUISTATO IL .....

Primitivo Puglia IGT 2020

2020

## Primitivo in purezza dal cuore della Murgia



Svinando®

Tra i rossi pugliesi, il Primitivo è senza dubbio il più rappresentativo. Un grande classico per tutti gli appassionati d'Italia. Un vino perfetto in mille occasioni, strutturato al punto giusto da farci sentire il calore della sua terra di origine. Quello proposto da Terrecarsiche1939 è prodotto con uve provenienti solo da vigneti della Murgia. Vinificato e affinato in acciaio prima di essere imbottigliato, si presenta nel calice di un bel colore rosso intenso con riflessi granata. Al naso rivela note di frutta rossa matura e succosa con una lieve speziatura a renderlo più intrigante. Un vino corposo, abbiamo detto, che però sa anche risultare molto armonico. Un rosso importante che si abbina perfettamente ad arrosti di carne saporiti.

Nel cuore della fertile Puglia, a Castellana Grotte, a sud-est di Bari, si trova Terrecarsiche1939. Una moderna azienda vinicola, perfetta sintesi tra esperienza nella produzione di vini d'eccellenza e competenza nella commercializzazione. Anche in questo caso si tratta di un'azienda familiare che, nel corso degli anni, ha saputo espandersi e crescere, portando prima i suoi buoni vini su tutto il territorio nazionale e poi su diversi mercati internazionali. Vini IGT e DOC, principalmente Gioia del Colle e Valle d'Itria, con un affaccio anche nella zona di Castel del Monte, valorizzando principalmente i celebri vitigni autoctoni della Puglia. Grazie al suo profondo legame con il territorio, oggi Terrecarsiche1939 può contare, oltre che sulle uve provenienti dai propri vigneti aziendali, anche sulla stretta collaborazione con un ristretto gruppo di viticoltori locali, con i quali ha stabilito un rapporto di partnership e monitoraggio dei vigneti, al fine di acquisire uve di altissima qualità. Il risultato sono prodotti di alta qualità e realizzati nel rispetto dell'ambiente e del territorio.

### La Vigna

**Terreno** Medio calcareo con frazioni di argilla

**Esposizione** Nord - Sud, 400 m s.l.m.

**Allevamento** Spalliera

**Densità imp.** 4.000 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Rosso Fermo Secco IGT

**Provenienza** Puglia

**Uve** Primitivo 100%

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 16°

**Quando Berlo** Entro 10 anni

**Abbinamento** Sughi di carne rossa

**Vinificazione** Fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 25° C per 15 giorni. Affinamento in acciaio per circa 12 mesi

**Sensazioni** Colore rosso intenso, fruttato con lieve speziatura, al gusto si presenta armonico e corposo

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