



ACQUISTATO IL .....

Primitivo Negroamaro Puglia IGT 2023

2023

## Un Primitivo che punta dritto alle stelle



C'è una nuova stella nell'universo dei vini di qualità, ed è il Primitivo Negroamaro Puglia IGT "Elettra". Un vino ricco, potente e dalla complessità aromatica travolgente, capace di affascinare già dal primo sorso. Al naso arrivano i sentori fruttati tipici del Primitivo, Negroamaro e Nero d'Avola, con note di mora, ciliegia e confettura ben presenti. Ma è in bocca che rivela tutta la sua forza, con tannini vellutati ed una speziatura che è semplicemente una carezza. Da dove arriva tutta questa sontuosità? Sicuramente da un affinamento il legno americano di 4 mesi che gli conferisce non solo corpo e struttura, ma soprattutto eleganza e aromaticità. Un finale pieno e persistente chiude questo cerchio di piacere, e non puoi che rimanerne stupito. Se cerchi un'etichetta che ti metta in pace con il mondo, questo pugliese ti farà sognare.

Provinco Italia è un'azienda leader nella produzione e distribuzione di vino italiano sui mercati internazionali. Nata negli anni '70 da un gruppo di aziende cooperative, è oggi un'azienda privata gestita da professionisti nel campo del vino e della distribuzione. Clienti in oltre 20 Paesi del mondo, tra cui le più importanti catene della grande distribuzione, innumerevoli riconoscimenti nei più prestigiosi concorsi enologici sono il risultato della nostra mission e della nostra filosofia di lavoro.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Argilloso - calcareo
<b>Esposizione</b>	Sud, Sud-Ovest
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato e guyot
<b>Densità imp.</b>	4000
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Puglia
<b>Uve</b>	Primitivo e Negroamaro
<b>Gradazione</b>	14.5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	18 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 3 anni
<b>Abbinamento</b>	Carne rossa e grigliate, carne di cavallo e formaggi stagionati
<b>Vinificazione</b>	A seguito della vendemmia, l'uva viene diraspata e pigiata; precedentemente alla fermentazione alcolica avviene la macerazione sulle bucce per concentrare gli aromi e il colore. La fermentazione avviene a temperatura controllata con frequenti rimontaggi per smuovere le fecce. Segue un periodo di affinamento, della durata di alcuni mesi, in legno.
<b>Sensazioni</b>	Colore rosso intenso con riflessi violacei. Delizioso bouquet fruttato con chiare note di mora, ciliegia, confetto e qualche nota di menta e spezie. Al palato il vino presenta un perfetto equilibrio tra tannini vellutati e note fruttate; il finale è persistente.

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