



ACQUISTATO IL

"Cantonovo" Primitivo Bio Puglia IGT 2016

2016

Un Primitivo di moderna concezione



Svinando

Cantonovo non è il classico Primitivo pugliese. E' piuttosto un rosso di moderna concezione, prodotto in regime di agricoltura biologica da Casa Vinicola Coppi. E', stando alle parole dei suoi creatori, l'espressione più autentica delle colline della Murgia barese, fra mare Adriatico e il mar Jonio. Il suo nome, questo in pochi lo sanno, celebra il ciclo della natura, evocato dalle quattro stagioni che danno il nome ai capitoli del Canto Novo Dannunziano. Prodotto a partire da uve Primitivo in purezza, provenienti dai vigneti di contrada Marchione, sull'altopiano della Murgia. Qui le viti sono state re-impiantate nel 1990, su un'antica vigna risalente addirittura ai primi del '900. Per la vinificazione si ricorre a una tecnica innovativa che prevede l'uso della macerazione carbonica per circa 10 giorni. Al termine di questa fase, si completa con la pigiatura dell'uva e si lascia che l'eventuale residuo zuccherino venga trasformato in alcool nel modo convenzionale. Il tutto a temperatura controllata. Segue una fase di affinamento in acciaio per circa 4, 6 mesi e quindi l'imbottigliamento. Il risultato di questa tecnica, è un vino caratterizzato da un bel colore rosso violaceo e brillante. Al naso dominano le note fresche e vinose che richiamano alla frutta rossa fresca e croccante. In bocca è piacevolmente morbido, con un delicato tannino e una bella acidità naturale.

Con un passato così, difficile non essere orgogliosi. Sì, perché la Casa Vinicola Coppi non è certo di primo pelo, quando si tratta di produzione di vini di qualità da vitigni tipici del proprio territorio. E' attiva, infatti, da più di cento anni. Un secolo di storia che ha permesso alla bella realtà di Gioia del Colle di sviluppare un solido know-how e di ritagliarsi un posto al sole nel variegato panorama vitivinicolo pugliese. Siamo nel cuore del Salento, dove la famiglia Coppi possiede 100 ettari di vigneti (parte anche nel Sud Est barese), a cui si aggiungono altri 100 che vengono condotti in affitto. Massimo impegno e totale rigore sono messi nella produzione. Ma anche voglia di condividere la propria passione con tutti. Questa è la Puglia che non finisce mai di stupire.

La Vigna

Terreno Argilla, Roccia calcarea

Esposizione Sud

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo

Provenienza Puglia

Uve 100% Primitivo

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di carne

Vinificazione Con una tecnica innovativa che prevede la macerazione carbonica per circa 10 giorni. Al termine di questa fase, si completa con la pigiatura dell'uva e si lascia che l'eventuale residuo zuccherino venga trasformato in alcool nel modo convenzionale. Il tutto a temperatura controllata.

Sensazioni Colore: rosso violaceo, brillante e suadente. Profumo: vinoso, mediamente intenso, abbastanza persistente, che attrae l'attenzione per l'ampia collezione di frutti rossi che si esprimono nella loro freschezza. Sapore: in bocca il sorso è piacevolmente morbido, il tannino è suadente, l'acidità conferisce la giusta freschezza. Conferma al palato i frutti rossi

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