



ACQUISTATO IL

"Triusco" Primitivo di Manduria DOC 2021

2021

Caldo e morbido



Svinando

Il Primitivo di Manduria è una varietà a bacca nera diffusa nella parte centro meridionale della Puglia che deve il nome alla sua maturazione precoce. Da vita a vini ricchi e alcolici, dal colore intenso e il caratteristico bouquet di frutta nera. Ne è un bel esempio questo Triusco, interpretazione di Rivera del nobile vitigno pugliese. Un vino che si dimostra in perfetto equilibrio tra l'estrema intensità di profumi e la concentrazione di materia al palato, con la fitta struttura tannica e la sua piacevole acidità. Dal colore violaceo impenetrabile, questo intenso rosso rivela fin da subito un bouquet di confettura di bacche nere e cacao. In bocca è caldo e morbido, con note di prugna, confettura di ribes e cioccolato. Il finale, lungo e persistente, lo rende un vino adatto ad abbinamenti importanti. Ottimo con la selvaggina, è il vino che può essere messo in tavola quando il pranzo o la cena sono l'occasione per passare diverse ore in compagnia.

C'era un tempo in cui la Puglia era considerata il serbatoio dell'Italia in termini di vini mediocri. Per lo più rossi potenti e alcolici, spesso utilizzati per dare un aiuto ai delicati vini del nord Italia, più scarichi in termini di colore e alcol. C'era un tempo, appunto. Perché oggi la Puglia può vantare un importante livello qualitativo dei propri vini, capaci di competere ad armi pari sui principali mercati di tutto il mondo. Tra i protagonisti di questo "Rinascimento" pugliese c'è senza dubbio l'azienda Rivera. Fondata alla fine degli anni '40, per molti esperti e appassionati è anzi il simbolo stesso di questa rinascita. Azienda familiare, infatti, da sempre è impegnata nella valorizzazione del proprio territorio. Grazie a un fortunato "progetto qualità" che parte da un'attenta conduzione dei 75 ettari di vigna aziendali, secondo protocolli di agricoltura sostenibile. Vigneti moderni e allevati a spalliera, sono coltivati con le principali varietà autoctone della zona come il Bombino Bianco, il Bombino Nero, il Nero di Troia, il Fiano, l'Aglianico e il Moscato Reale. Ma anche internazionali, come lo Chardonnay e il Sauvignon.

La Vigna

Terreno Argillosi- calcareo tufacei

Esposizione Sud Est

Allevamento Alberello

Densità imp. 3500

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOC

Provenienza Puglia

Uve 100% Primitivo di Manduria

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione L'uva è vendemmiata alla fine di Agosto. La macerazione dura 10-12 giorni in vinificatori di acciaio a 26 °C con frequenti rimontaggi per una miglior estrazione e ossigenazione dei tannini.

Sensazioni Colore violaceo molto profondo. Bouquet intenso di confettura di mora, prugne e cacao con note speziate di mandorle tostate. Al palato è pieno, caldo, intenso e morbido con un finale lungo e piacevole.

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