



ACQUISTATO IL

"Musso Rosso" Primitivo di Manduria DOC 2021

2021

Pugliese al 100%



Svinando

Siamo in Puglia, nella regione di Manduria. Vigneti vecchi, con età tra i 15 e i 40 anni. Produzioni contenute, di grande qualità. E' qui, da appezzamenti che si trovano tra i 150 e i 250 metri sul livello del mare, che Masseria Tagaro raccoglie le uve di Primitivo destinate a questo Musso Rosso, Primitivo di Manduria DOC che, dopo la fermentazione, viene travasato in botti di rovere francese di medio tostatura. Qui svolge la fermentazione malolattica e rimane in affinamento per almeno 6 mesi. Nasce così un vino pugliese al 100%, caratterizzato da un colore rosso intenso, con riflessi granati. Al naso è intenso e persistente, con piacevoli note speziate che donano complessità a un vino che per il resto è caratterizzato da un gusto morbido, con un tannino lungo e sapientemente equilibrato. Vino importante, con i suoi 14 gradi di alcol richiede un abbinamento dal sapore deciso. Ottimo con la selvaggina, è perfetto anche con piatti a base di carne cotte al forno o alla brace.

Ci sono angoli d'Italia che andrebbero visitati almeno una volta nella vita. Tra questi, nella nostra personalissima classifica, mettiamo anche la Valle d'Itria, cuore della Puglia più autentica, dove le colline fanno da dimora a vigneti, spesso antichi, che crescono cullati da un clima mite e sotto a un sole caldo e generoso. Qui, su un altopiano che si trova a circa 450 metri sul livello del mare, si trova la Masseria Tagaro. Nei suoi circa 40 ettari di vigneto trovano posto i più conosciuti vitigni autoctoni della ragione che vengono orgogliosamente valorizzati e proposti in diverse linee. Tradizioni e tecnologie all'avanguardia convivono nell'antica masseria per dar vita, anno dopo anno, a vini autentici, nel rispetto della memoria di tre generazioni di viticoltori.

La Vigna	
Terreno	Sabbioso-argilloso e argilloso-calcareo
Esposizione	Est
Allevamento	Spalliera con potatura a cordone speronato, alberello pugliese
Densità imp.	4500
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Puglia
Uve	100% Primitivo di Manduria
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Diraspatura dell'uva e macerazione a 4/5°C per 36 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata e svinatura 6 giorni dopo il termine della stessa. Pressatura soffice delle vinacce.
Sensazioni	Intenso e persistente con armoniche note speziate, gusto morbido e persistente con un tannino lungo sapientemente equilibrato

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