ACQUISTATO IL .....

"Prima Essenza" Primitivo Campania IGP 2021 2021

Pieno, morbido e avvolgente

In genere si associa il vitigno Primitivo con la Puglia. In realtà si tratta di un vitigno che è ammesso anche nella produzione di alcuni vini DOC della Campania, come il Falerno del Massico, e, come in questo caso, negli IGP regionali. Il nome Prima Essenza richiama la precocità caratteristica di questo vitigno che gli permette di maturare prima delle altre varietà. Le uve di Primitivo, infatti, sono spesso pronte per essere raccolte già alla fine di agosto. E questo fa sì che questo possa essere il primo vino presentato della nuova annata. Affinamento solo in acciaio e in bottiglia, questo Prima essenza è un vino caratterizzato da un colore rosso con riflessi violacei. Al naso rivela sentori di piccoli frutti rossi, note floreali e un leggero cenno erbaceo. In bocca, invece, si scopre un vino caratterizzato da un corpo pieno, morbido e avvolgente. I tannini sono ben integrati, mentre il finale è lungo e persistente. Vino piacevolmente versatile, è perfetto per accompagnare piatti a base di carne o formaggi di media stagionatura. Ottimo anche con primi piatti conditi con sughi saporiti.

L'Azienda Agricola CantaVitae si trova a Marano di Napoli. A gestire la cantina è un giovane agronomo ed enologo, Michelangelo Schiattarella, un vero e proprio artigiano del vino. I vigneti aziendali si trovano in diverse aree della regione. La scelta fondamentale, infatti, è stata quella di legare le uve al territorio di provenienza. Dai Campi Flegrei, dunque, provengono le varietà Piedirosso e Falanghina usati per la produzione dei vini DOC. Dal Sannio, invece, arrivano Aglianico e Falanghina, mentre il Primitivo arriva dalla zona degli Aurunci, a cavallo tra il basso Lazio e la provincia di Caserta. Il fulcro delle attività, però, si svolge in cantina. I vini bianchi e i rossi seguono procedure diverse e tempistiche differenti. Ogni grappolo viene accuratamente selezionato e lavorato nel pieno rispetto della materia prima di partenza. Ogni vasca è seguita e monitorata in tutte le fasi, così che i vini possano giungere alla delicata fase di affinamento, secondo i tempi giusti, senza stress.

La Vigna

Terreno	sabbioso, vulcanico
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	3333

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco IGP
Provenienza	Campania
Uve	100% primitivo
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	La raccolta delle uve avviene per la fine di agosto, inizi di settembre. La vinificazione prevede la macerazione delle bucce, ad una temperatura di fermentazione controllata non oltre i 25 gradi, fino alla fine della fermentazione che generalmente ha una durata di circa 20 giorni, con affinamento in acciaio e successivamente in bottiglia
Sensazioni	Rubino. Al naso si esprime con sentori di piccoli frutti rossi, note floreali e un cenno erbaceo. Al palato si rivela di corpo pieno, morbido, caldo e avvolgente; i tannini sono ben integrati e il finale è lungamente persistente.

© 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