ACQUISTATO IL .....

"Sessantanni" Primitivo di Manduria DOP 2018 2018

Ampio e complesso



Vino icona di una filosofia di pensiero e lavoro. Sessantanni, Primitivo di Manduria DOP è uno di quei rossi che ha contribuito a cambiare nel mondo la percezione dei vini pugliesi. Da potenti vini da taglio, a campioni di equilibrio ed eleganza. Sessantanni, in particolare, proviene da uve raccolte su vecchie vigne con almeno sessant'anni di età e ancora allevate ad alberello, il sistema tradizionale pugliese. "Genius loci", frutto (fortunato) dell'associazione unica tra "genio e luogo fisico". Un vino così, in altre parole, si può fare solo qui, in questo luogo. In cantina, dopo la lenta trasformazione delle uve, il vino subisce la fermentazione malolattica in acciaio per poi essere passato in barrique di rovere francese e americano, dove riposa per almeno 12 mesi. Colore rosso rubino molto carico ed elegante; al naso rivela un profumo ampio e complesso. Fruttato, con note di prugne e confettura di ciliegia, a cui si aggiunge una leggera speziatura e note di tabacco. Vino di grande corpo, morbido e ricco di tannini nobili, ha un finale che regala note di cacao, caffè e vaniglia. Per il suo carattere robusto (ma elegante) in tavola sa accompagnare bene piatti saporiti. Ottimo con carni rosse e selvaggina.

San Marzano è un piccolo paese nel centro della DOP Primitivo di Manduria. Una striscia di terra tra i mari che bagnano la Puglia. È qui che 19 vignaioli fondano Cantine San Marzano. Ben prima che nascesse la denominazione d'origine e che il Primitivo di Manduria fosse riconosciuto nel mondo. Era il 1962. Bisogna, però, aspettare fino al 1996 per giungere alla produzione delle prime bottiglie a marchio, innescando il passaggio dall'economia basata sullo sfuso verso la creazione di un rapporto diretto con il consumatore finale. Oggi San Marzano è una bella realtà imprenditoriale, saldamente legata al rispetto per una tradizione che ha radici antichissime, con uno sguardo rivolto al futuro.

La Vigna

Terreno	Terra rossa residuale a tessitura fine con substrato calcareo e radi affioramenti rocciosi. Intensa presenza di ossidi di ferro
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Alberelli di almeno sessant'anni
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Raccolta manuale delle uve a leggera surmaturazione. Diraspa-pigiatura, macerazione pre-fermentativa a 8°C per 24-48 ore. Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni a 24-26°C. Svinatura finale con presse soffici
Sensazioni	Colore rosso rubino molto carico ed elegante; profumo ampio e complesso, fruttato con note di prugne, confettura di ciliegia a cui si aggiunge una leggera speziatura e note di tabacco. Vino di grande corpo, morbido e ricco di tannini nobili, con un finale che regala note di cacao, caffè e vaniglia

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