ACQUISTATO IL .....

"Areale" Primitivo di Manduria DOC 2022 2022

Tra terra e mare

Scrivi Primitivo e leggi Puglia. Sì, perché questo vitigno antico e tanto amato, è proprio originario della Puglia, talmente radicato nel suo territorio da diventarme praticamente il simbolo. Il Primitivo viene usato per produrre vini con intensi aromi di frutta matura, come ciliegie nere, prugne, mora, e note di spezie come pepe nero e vaniglia. Ne è un bel esempio questo Areale che nasce da uve raccolte "tra terra e mare", nella culla della DOC Manduria. E' da qui che provengono i Primitivo migliori, quelli che meglio rappresentano l'espressione autentica e fedele del varietale. Giustini lavora le sue uve con cura e competenza, procedendo con macerazione e fermentazione alcolica indotta da lieviti selezionati. Il processo, con controllo costante delle temperature, si protae per circa 10 giorni. Subito dopo la svinatura, poi, il vino viene passato in in barrique di rovere francese, dove prosegue con la lenta maturazione. Colore rosso rubino con sfumature granate, questo Primitivo ha sentori tipici per la varietà, con note di frutta rossa e scura, come amarena, prugna e ciliegia. In bocca è piacevolmente morbido e ampio, con tannini eleganti, ben sostenuti da una piacevole freschezza. E' il vino giusto per accompagnare carni arrostite e stufate, ma anche primi conditi con sughi rossi, zuppe ricche e formaggi stagionati.

Vino: una questione di famiglia. Almeno per i Papadopoli, produttori pugliesi, giustamente orgogliosi delle loro origini. L'azienda si trova in una terra di mezzo, tra il mare di Taranto e le alture della Valle d'Itria. Qui si trova San Giorgio, un piccolo paese che rientra nell'area della DOC Primitivo di Manduria. Ed è proprio qui, da ben quattro generazioni, che la famiglia si tramanda di padre in figlio tradizioni, esperienza e passione per il vino. Il seme viene piantato nel 1991 quando Giuseppe Papadopoli, dopo aver trascorso anni a gestire i vigneti di alcune tra le aziende più produttive nella zona, sente che il mercato del vino Pugliese sta cambiando. Vengono così acquistati i primi ettari di proprietà, segnando un punto di svolta. Il nome scelto è quello della contrada dei primi vigneti, Giustini appunto. Da lì in avanti, di etichetta in etichetta, si successo in successo, l'attività della bella azienda tarantina non ha mai avuto una battuta di arresto. E i buoni vini oggi proposti, sono lì a dimostrarlo.

La Vigna

Terreno	Medio impasto con buona percentuale di argilla
Esposizione	Nord Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Rosso DOC
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	Entro 5 anni
Abbinamento	Primi piatti strutturati, carni d’agnello, cacciagione e formaggi a pasta dura
Vinificazione	Macerazione e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per 10 giorni ad una temperatura controllata di 24-26°C.
Sensazioni	Colore rosso rubino con sfumature violacee. Al naso profumi ricchi e intensi, di buona complessità, con note di amarena, prugna e ciliegia. Gusto ampio ed equilibrato, con tannini morbidi.

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