



ACQUISTATO IL .....

"Monte dei Cocci" Primitivo Puglia IGP 2021

2021

## Primitivo salentino



Svinando®

Si chiama Monte dei Cocci ed è un Primitivo in purezza, proposto da Tenute Girolamo. Puglia IGP, le uve provengono dalle colline dell'alto Salento. Luogo incantato dove il clima è mitigato da una leggera brezza che soffia costantemente e dove i suoli sono rossi e ricchi di preziosi elementi. Le uve, vendemmiate a piena maturazione, vengono conferite in cantina nel giro di poche ore per essere avviate a un rigoroso processo di trasformazione. Dopo una soffice macerazione e alla successiva fermentazione in tini tronco conici in rovere francese, il vino viene spostato in barrique di rovere francese per un periodo di maturazione di non meno di 6 mesi. Segue la fase di imbottigliamento e un ulteriore periodo di riposo in cantina per circa 6 mesi. Nel calice si presenta di un bel colore luminoso. Un rosso intenso con riflessi violacei. Al naso si evidenzia per i bei sentori di frutti di bosco e le note tipiche di spezie, il tutto accompagnato da un ricordo di fiori rossi e dolci. In bocca è gradevolmente tannico e pieno. Vellutato e deciso. Rosso della tradizione regionale, questo Primitivo pugliese accompagna bene tutti i piatti di carne tipici della cucina mediterranea. Un calice capace di regalare belle sensazioni e un lungo piacere.

"Tenute Girolamo&hellip; Situate nel cuore della Valle d'Itria". Questo si legge visitando il sito Internet aziendale, da cui traspare chiaramente il profondo legame esistente tra la famiglia e il suo territorio. La creazione dell'azienda è un processo che richiede parecchi anni. La prima pietra viene posata attorno al 2001 per poi giungere a completamente solo nel 2006. Oggi la tenuta può contare su un patrimonio di circa cinquanta ettari di vigneto, nei quali sono coltivati i grandi vitigni autoctoni della regione e una selezione di quelli internazionali. La cura e la passione della famiglia si traduce oggi in una produzione di grande pregio. Vini eleganti, ricercati e ampiamente apprezzati in tutto il mondo.

### La Vigna

**Terreno** Calcareo, medio impasto

**Esposizione** Sud Est

**Allevamento** Spalliera

**Densità imp.** 6000

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Puglia

**Uve** Primitivo 100%

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Dopo una soffice macerazione e successiva fermentazione in tini tronco conici in rovere francese, segue una maturazione in barriques in rovere francese per 6 mesi. Il processo si completa con affinamento in bottiglia di 6 mesi.

**Sensazioni** Colore: Luminoso, rosso intenso con riflessi violacei. Profumo: Sentori di frutti di bosco e speziato con note floreali. Gusto: Tannico, pieno, vellutato e deciso.

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