



ACQUISTATO IL

"Quota 29" Primitivo Puglia IGT 2023

2023

Gusto intenso e grande struttura



Puglia: terra di sole, mare e vento. Condizioni semplicemente perfette per una maturazione ottimale del Primitivo. Qui il territorio è caratterizzato da terreni mediamente profondi su strati di roccia calcarea, che donano al vino una mineralità unica. Autoctono pugliese, il Primitivo utilizzato per la produzione di questo vino proviene da vigne di 16 anni, allevate a cordone speronato. Piante mature in grado di regalare al vino una struttura e una complessità eccezionali. La vendemmia è manuale, ad agosto, quando le uve raggiungono la perfetta maturazione. Segue una fermentazione con macerazione per 10 giorni che esalta i profumi e i sapori del vitigno di base. Un affinamento di 6 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio completa il processo, donando al vino morbidezza e complessità. Quota 29 si presenta nel calice di un bel colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Al naso rivela un bouquet avvolgente di frutti rossi, come amarena, ciliegia e prugna. Poi note di cioccolato fondente e pepe nero. In bocca, invece, è caldo, rotondo e di solida struttura, con tannini perfettamente amalgamati e un finale persistente di liquirizia. Questo vino è perfetto per accompagnare piatti di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati e primi piatti con sughi di carne.

Menhir nasce nei primi anni 2000 dal sogno di Gaetano Marangelli, un imprenditore agricolo pugliese con una passione per la sua terra e i vitigni autoctoni della sua terra. Da un piccolo progetto aziendale, nel giro di "relativamente" pochi anni, Menhir si è trasformata in una realtà vitivinicola di riferimento, con una produzione di oltre un milione di bottiglie che portano il nome della Puglia nel mondo. Il cuore pulsante di Menhir sono i vitigni autoctoni pugliesi, come Negroamaro, Primitivo, Susumaniello e Malvasia Nerai, coltivati con rispetto per la terra e secondo i principi della sostenibilità. Menhir si ispira alla tradizione vitivinicola della Puglia, reinterpretandola in chiave moderna e innovativa. L'azienda, infatti, investe in tecnologie all'avanguardia e in pratiche agricole sostenibili per ottenere vini di altissima qualità che rispecchiano il terroir unico della regione.

La Vigna

Terreno Rosso su roccia calcarea

Esposizione Sud Est

Allevamento cordone speronato

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Puglia

Uve Primitivo 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vinificazione: fermentazione con macerazione a 22-24°C per 10 giorni

Sensazioni Gusto caldo, rotondo, di solida struttura, con vena tannica perfettamente amalgamata. Chiusura su toni di liquirizia

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