



ACQUISTATO IL

"Unio" Nero di Troia e Primitivo IGT

2020

Nel bicchiere tutto il calore del sole della Puglia



Svinando

Non si può vedere l'etichetta dell'Unio di Podere 29 e rimanere indifferenti. Quelle mani giunte e segnate dal tempo e dal lavoro ti colpiscono anche se non vuoi. E poi se si ha la fortuna di assaggiare il vino che c'è dentro alla bottiglia, si riesce anche a dare un senso a quella immagine. La forza di un rosso pugliese, figlio di Nero di Troia e Primitivo non potrebbe essere meglio rappresentata. Affinamento veloce, giusto qualche mese di barrique, per dare quella punta di complessità in più. Per il resto è puro frutto e calore del sole trasformato in alcol. Frutta rossa, spezie e un ricordo di cocco sono i sentori che colpiscono fin dal primo sorso. La morbidezza e l'equilibrio percepiti all'assaggio, resteranno ben nitidi nella nostra mente per parecchi secondi.

Siamo in Puglia. Tra Foggia, Cerignola e Margherita di Savoia, si trova Podere 29. A Borgo Tressanti, per la precisione. Qui il panorama è molto particolare. Siamo nel cuore del Tavoliere delle Puglie e i campi, ordinatamente divisi da stradine bianche e muri in pietra, sono perfettamente pianeggianti. Podere 29 è un'azienda familiare che ha fatto del rispetto per l'ambiente e la valorizzazione del patrimonio di uve autoctone un vero vanto. 95 mila bottiglie in totale, prodotte da un unico appezzamento di 20 ettari, a cui si aggiunge un vigneto di circa un ettari che si trova, non lontano, sulla costa. Tutte le etichette proposte da Podere 29 sono certificate biologiche. Un valore aggiunto importante per chi è alla ricerca di vini buoni, sani e rispettosi della natura.

La Vigna

Terreno	Franco argilloso
Esposizione	10 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera cordone speronato
Densità imp.	4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	60 % Nero di troia 40 % Primitivo

Gradazione 13,5 % vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 10 anni da oggi

Abbinamento Polenta - fegatini

Vinificazione Epoche di raccolta diverse. Fermentazioni separate poi vengono assemblati e messi in barrique per 3 mesi + 3 mesi in acciaio

Sensazioni Intenso colore rosso rubino con riflessi violacei tipici del Nero di Troia. Palato di buon spessore deciso, lungo e persistente. Asciutto gradevolmente tannico vellutato di corpo morbido di pronta beva.

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