



ACQUISTATO IL

"Torcicoda" Primitivo Salento IGT 2022

2022

Una interpretazione attualissima del Primitivo



Torcicoda, Salento IGT, è una interpretazione attualissima del Primitivo. Primo vino pugliese tra i migliori 100 vini al mondo per Wine Spectator, nasce da uve raccolte con un leggero ritardo rispetto alla maturazione ideale, dunque leggermente surmature. Dopo la pigiatura, la macerazione si protrae per circa due settimane in serbatoi di acciaio Inox. Durante questa fase il vino completa la fermentazione alcolica a una temperatura controllata non superiore ai 27 °C per poi essere trasferito in barrique di rovere francese e ungherese, dove svolge la fermentazione malolattica. Per l'ultima fase di maturazione, Torcicoda viene lasciato maturare per circa 10 mesi in barrique, e ulteriori 6 in bottiglia. Solo a quel punto il vino è pronto per uscire sul mercato. Colore rosso rubino intenso con una leggera sfumatura violacea, al naso colpisce per le intense note fruttate di marasca e prugna che si uniscono a sensazioni speziate dolci come di liquirizia e vaniglia. In bocca l'ingresso è morbido e ampio, con un'elegante trama tannica che ben accompagna una notevole struttura. Il finale è lungo e persistente con un piacevole retrogusto di ciliegia sotto spirito.

Tormaresca: grandi vini da vitigni autoctoni pugliesi. La passione, il coraggio e la fiducia nell'enorme potenziale qualitativo della Puglia sono gli elementi che hanno spinto gli Antinori a investire in questa regione, in particolare nelle zone di Castel del Monte e del Salento. La maggior parte dei vigneti è coltivata con uve tradizionali, alcune delle quali risalenti alla civiltà della Magna Grecia, e fortemente radicate nel territorio: il Primitivo, il Negroamaro, il Fiano pugliese, l'Aglianico, il Nero di Troia e il Moscato Reale. L'azienda Tormaresca è costituita da due tenute situate nelle aree più vocate alla tradizione vitivinicola della regione: Tenuta Bocca di Lupo, nella DOC Castel del Monte, immersa nella selvaggia murgia barese, e Masseria Maime, nella zona del Salento, il cuore pulsante della Puglia.

La Vigna

Terreno in prevalenza sabbioso

Esposizione Sud

Allevamento cordone speronato

Densità imp. 3000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Puglia

Uve Primitivo

Gradazione 15.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Le uve sono state raccolte leggermente surmature. Dopo la pigiatura, la macerazione, gestita con rimontaggi delicati e delèstage, si è protratta per circa 13 giorni in serbatoi di acciaio inox. Durante questa fase il vino ha completato la fermentazione alcolica a una temperatura controllata non superiore ai 27 °C per poi essere trasferito in barrique di rovere francese e ungherese dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica. Torcicoda ha affinato circa 10 mesi in barrique e ulteriori 6 mesi in bottiglia prima di uscire sul mercato

Sensazioni Il Torcicoda si presenta di un colore rosso rubino intenso con una leggera sfumatura violacea. Al naso colpisce per le intense note fruttate di marasca e prugna che si uniscono a sensazioni speziate dolci come di liquirizia e vaniglia. Al palato l'ingresso è morbido e ampio, con un'elegante trama tannica che ben accompagna una notevole struttura. Il finale è lungo e persistente con un piacevole retrogusto di ciliegia sotto spirito.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.