



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… 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 igt
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