



ACQUISTATO IL

"Mezzapezza" Primitivo Salento IGP 2021

2021

Fresco rosso salentino



Svinando®

La sua etichetta richiama la silhouette di edifici tipici della zona del Salento. E, sullo sfondo, una palla colorata che richiama il sole al tramonto. Davvero bella. Si chiama Mezza Pezza ed è un Primitivo Salento IGP proposto da Masseria Trullo di Pezza. Uve di Primitivo al 100% provenienti dai vigneti di Lizzano, in provincia di Taranto, questo fresco vino salentino nasce da una lavorazione in acciaio Inox. Vino Biologico certificato, nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino acceso con riflessi purpurei. Al naso rivela un'intensità "crocante", con profumi fruttati e decisi di marasca, prugna e un soffio di tabacco. In bocca garantisce una bella piacevolezza, corpo rotondo e agile, con un bel finale fruttato. Vino semplice ma non banale, questo rosso pugliese accompagna bene primi piatti conditi con sughi di carne. Ma anche formaggi stagionati e grigliate di carne. Difficile metterlo in difficoltà.

Trullo di Pezza può oggi contare su circa 32 ettari di vigneto, distribuiti in prossimità della cantina di Torricella, oltre che nei territori di Maruggio, Lizzano e Manduria. Siamo in provincia di Taranto, nel cuore della verde Puglia. Non a caso al vitigno principe della regione, il Primitivo, è destinata la superficie produttiva maggiore. Ma trovano spazio anche il Negroamaro, il Fiano, l'Aglianico e il Susumaniello. Le viti affondano le radici nelle tanto decantate "terre rosse" salentine, su un pianoro punteggiato di ulivi secolari, a poca distanza dal mare. Qui gli inverni sono miti e le estati decisamente calde. La cura della vigna segue il metodo biologico, con utilizzo di prodotti a base naturale e, solo in caso di siccità estrema, si ricorre all'irrigazione di soccorso. Il cuore produttivo di Trullo di Pezza ha sede nell'omonima masseria. Qui l'intero processo di vinificazione avviene all'esterno, in uno spazio di duemila metri quadri, ben armonizzato nel verde.

La Vigna

Terreno	Terreno argilloso-sabbioso derivato dalla disgregazione di rocce calcaree e sedimenti marini
Esposizione	Nord
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco IGP
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Diraspigiatura con macerazione e delestage, fino a fine fermentazione alcolica in tini di acciaio inox.

Sensazioni Rosso rubino acceso da riflessi purpurei, rivela all'olfatto un'intensità croccante con profumi fruttati decisi di marasca, prugna e un soffio di tabacco che emerge tra le note dei frutti. Il sorso si rivela di bella piacevolezza per il corpo rotondo ma assolutamente agile grazie all'elegante freschezza. Chiusura interessante con richiami fruttati. Abbinamenti: primi piatti con sughi di carne, formaggi stagionati, carni rosse arrostiti. Temperatura di servizio 16 – 18° C

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