ACQUISTATO IL .....

"Elegia" Primitivo di Manduria Riserva DOC 2020 2020

Rara piacevolezza e complessità

Non è certamente un caso se il vitigno Primitivo è il più coltivato in Puglia. Originario del "tacco del nostro stivale", questo vitigno è in grado di esprimersi in mille modi diversi, adattandosi di volta in volta a climi, suoli ed esposizioni diverse. Nella zona di Manduria, poi, il Primitivo trova l'habitat ideale, dando vita a vini di rara piacevolezza e complessità. Come questo Elegia, Primitivo di Manduria DOC Riserva, prodotto da Produttori di Manduria. Nasce da uve raccolte in vigneti di età compresa tra i 35 e i 50 anni, in parte ancora condotti con il tradizionale sistema dell'alberello che, come gli esperti sanno, permette produzioni basse ma di qualità elevatissima. Vendemmia nel corso della seconda metà di settembre, le uve vengono vinificate in rosso, con un periodo di macerazione che si protrae per circa due settimane. Dopo la svinatura, poi, il vino affina per circa un anno in barriques di rovere francese. Colore rosso rubino intenso, al naso si rivela piacevolmente elegante, con una decisa componente fruttata che richiama nettissime le more selvatiche, le prugne secche, i lamponi in confettura e i mirtilli. Noce moscata, vaniglia e chiodi di garofano anticipano ricordi di erbe aromatiche e cuoio. Richiami di mandorla tostata e petali di viola appassiti affiancano, infine, i sentori tipici di sottobosco. In bocca è caratterizzato da una bella acidità brillante, con tannini asciutti e una gradevole persistenza. Ottimo con piatti dal sapore deciso, come il cinghiale, ma anche gli arrosti e i brasati.

Produttori di Manduria è la più antica cooperativa ancora attiva di Puglia. L'azienda può oggi contare su ben 900 ettari di vigneto, principalmente coltivati a Primitivo, per lo più condotti con il tradizionale sistema ad alberello. Vi operano oltre 400 piccoli artigiani-vignaioli che, grazie alla loro profonda conoscenza di questo antico vitigno, si sono conquistati sul campo la menzione di "Maestri in Primitivo". Nel 2018, la cantina ha ottenuto, prima in Italia con altre 8 pioniere, la certificazione di "Azienda Sostenibile". Negli anni non sono mancati i riconoscimenti, nazionali e internazionali, ricevuti dai vini dell'azienda. La qualità dei loro prodotti, del resto, è un dato oggettivo.

La Vigna

Terreno	terra rossa, medio impasto
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera e Alberello
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne, Fine pasto
Vinificazione	Fermentazione alcolica a temperature non superiori ai 25°C, successivo affinamento di 12 mesi in barrique di rovere francese. Gradazione alcolica 15% vol.
Sensazioni	Rosso rubino intenso. Naso elegante, con decisa componente fruttata a base di more selvatiche, prugne secche, lamponi in confettura e mirtilli. Noce moscata, vaniglia e chiodi di garofano anticipano sentori di erbe aromatiche e cuoio. Sbuffi di mandorla tostata e petali di viola appassiti affiancano sentori di sottobosco. Una vivace acidità e dei tannini asciutti accompagnano fino in fondo, donando una perfetta chiusura. Persistente.

© 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