



Luca Maroni
91/100



Primitivo di Manduria

Denominazione di Origine Controllata

PROVENIENZA:

Puglia nella provincia di Taranto

VITIGNO:

Primitivo di Manduria in purezza

TERRENO:

Argilloso con marna calcarea.

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Tipico alberello

RACCOLTA:

Vendemmia manuale

VINIFICAZIONE:

Pigiadiraspatura, con lunga macerazione delle uve e fermentazione a temperatura controllata di 25°C con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO:

Botti grandi di rovere per almeno 6 mesi e successivamente per altri 6/8 mesi in vasche di acciaio Inox. Durante l'affinamento il vino viene microossigenato e sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA:

14,5% vol

COLORE:

Rosso rubino intenso con unghia granata

OLFATTO:

Aroma intenso, importanti sentori di noce, mandorla, pinolo si abbinano a sentori speziati come pepe nero, chiodi di garofano, cumino ed aneto

GUSTO:

Dalla piena complessità, struttura equilibrata con tannino nobile che esprime tutte le peculiarità del vino conferendo un sapore caldo e armonico

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Primi piatti con sughi di carne, arrostiti di carne, selvaggina di piuma e di pelo, formaggi stagionati, piatti tipici della cucina pugliese

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Lamb stew and beans - Egitto
Angus alla griglia - Argentina

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° - 18 °C

CURIOSITÀ:

Dante Alighieri disse 'terra sitibonda, ove il sole si fa vino'; esprime il concetto di una terra unica, straordinaria come la Puglia, dove sotto la terra rossa esiste uno strato di argilla mista a calcare e roccia tufacea. Le radici delle viti scavano nel terreno in cerca di roccia fresca per ritemperarsi mentre i raggi del sole le fa contorcere ed il vento le lambisce.

