

PASSO DEL CARDINALE

Primitivo di Manduria

Il Primitivo è un antico vitigno coltivato in Puglia, le cui uve presentano una maturazione molto precoce rispetto ad altre varietà, il cui spiega il suo nome. Una particolarità del tutto interessante del Primitivo è il fatto che, a distanza di soli 20 giorni dalla vendemmia, questi vitigni sono in grado di dare una discreta seconda produzione di uve. Tradizionalmente, i frutti di questa “seconda vendemmia” vengono utilizzati per incrementare la freschezza di questi vini poderosi, migliorando l’acidità dei mosti ottenuti dalla prima vendemmia.

VITIGNO: Primitivo

DENOMINAZIONE: Primitivo di Manduria DOP

ZONA DI PRODUZIONE: area rurale dei paesi di Manduria e Sava, in provincia di Taranto.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: tradizionale alberello pugliese di 40 anni, a potatura corta, con speroni a due gemme.

TERRENO: sabbioso

DENSITÀ D’IMPIANTO E RESA: da 4000 a 4500 piante per ettaro, con rese di circa 0,75 kg di uva per pianta

VENDEMMIA: La vendemmia viene effettuata alle prime ore dell’alba, evitando le alte temperature e preservando freschezza e aromaticità

VINIFICAZIONE: L’uva si diraspa e fermenta in acciaio a temperatura controllata di 25 °C per 8-10 giorni. La macerazione sulle bucce dura 15-18 giorni per massimizzare l’estrazione delicata di tannini e sapori

MATURAZIONE: 3 mesi in barriques di rovere americano e 6 mesi in acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

APPORTO CALORICO: 98 kcal/100 ml

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosso rubino intenso; pronunciato bouquet di frutti a bacca nera, principalmente cassis e ribes nero, con note di liquirizia e cocco; ha un centro bocca importante e bilanciato, con tannini vellutati, una giusta acidità e un finale persistente di confettura di frutti del bosco e spezie.

SERVIZIO: 18 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: primi piatti importanti a base di sughi rossi, ragù di carne e arrostiti; formaggi stagionati dai sapori intensi, funghi di bosco e cacciagione.

