

PALOMBARA DOC PRIMITIVO DI MANDURIA



TIPOLOGIA DOC Primitivo di Manduria

VITIGNO Primitivo

GRADAZIONE ALCOLICA 14,5% vol.

DATI ANALITICI pH 3,70 – acidità totale 6 g/l

TENUTA DI PROVENIENZA Palombara

ALTITUDINE 100 metri sul livello del mare

TIPO DI TERRENO Medio impasto con presenza di pietre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato

PIANTE PER ETTARO 6.000

ANNO DI IMPIANTO 2017

RESA PER ETTARO 60 quintali

VENDEMMIA Prima decade di settembre

FERMENTAZIONE Tra i 22-24°C in serbatoi d'acciaio

FERMENTAZIONE MALOLATTICA Non svolta

AFFINAMENTO 16 mesi in acciaio, 6 mesi in barrique di rovere

francese di primo passaggio per il 50% della massa, 8 mesi in bottiglia

MACERAZIONE 15 giorni, a temperatura controllata

PRIMA ANNATA 2019

PRODUZIONE ANNUALE 30.000 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C

CALICE CONSIGLIATO Ballon panciuto, da rossi importanti

L'occhio ribelle si fa subito distrarre dall'etichetta, coloratissima, viene voglia di entrarci dentro subito ad esplorarne il mondo. Ma il naso è lì che batte il tempo, impaziente, e la vista deve tornare al calice. La veste è di un bel rosso scuro, e il pensiero va all'amarena. "Oh finalmente, sbottano le narici, è il nostro turno!". Spezie delicate ma avvolgenti, si srotolano aggraziate su un tableau vivant di viola, amarena, ribes e timo. Il gusto resta un po' sorpreso, preso in contropiede dalla leggerezza croccante del vino. "E' un primitivo" - gli avevano comunicato i vispi occhi ancora persi nel quadro-etichetta- "viene da un luogo particolare, tenuta Palombara". Le papille son tutte un fremito, vogliono fare le palombarare anche loro, e allora giù nel liquido a perdefiato... Trovano una vena di freschezza succosa, una levigatezza fine, una sostanza tutta in levare e alla fine voilà il frutto che ritorna a far capolino tra i flutti ammantati di sapori.

GLI AMICI DEL CONVIVIO

Iniziate a divertirvi con gli amici che accompagneranno la scoperta di questo primitivo con dei panzerotti pugliesi, continuando con un piatto di cranu stumpato (grano alla brindisina) al pomodoro, basilico e ricotta marzotica, a seguire del capretto con lampascioni.

Finché preparate il desco, sintonizzatevi su Al di là dell'amore di Brunori. Oppure sfogliate qualche pagina di Le cucine del mondo di Christian Boudan. Poi fatevi assorbire dalla magica atmosfera de Il pranzo di Babette di Gabriel Axel.