



## PALOMBARA DOC PRIMITIVO DI MANDURIA 2021

**TIPOLOGIA** DOC Primitivo di Manduria

**VITIGNO** Primitivo

**GRADAZIONE ALCOLICA** 14,5% vol.

**DATI ANALITICI** pH 3,57 - acidità totale 6,30 g/l

**TENUTA DI PROVENIENZA** Palombara

**ALTITUDINE** 68 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** Interamente svolta

**AFFINAMENTO** 16 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia

**MACERAZIONE** 15 giorni, a temperatura controllata

**PRIMA ANNATA** 2019

**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 palombare 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.*