

Cantine Antica Grotta

Cantine Antica Grotta di Quarneti Omar

Imprint di Mark Shannon Puglia Primitivo IGT 2017 A Mano 75 cl

Price per Unit (pezzi): € 9,30 (including 22 % tax)



A MANO

L'inizio

Mark è un winemaker ed arriva dalla California. Io, Elvezia, sono friulana. Ci siamo conosciuti in Sicilia nel 1997.

Nel 1998 Mark mi propose di visitare la Puglia per vedere i vecchi vigneti di Primitivo. Secondo gli studi dell'Università di Davis in California Primitivo e Zinfandel Californiano sono geneticamente identici.

La distesa di vecchie vigne ad alberello è una visione incantevole per chiunque, figuriamoci per un winemaker americano. Sentimmo subito una forte attrazione per questa regione. Doveva essere una breve vacanza. Non ce ne siamo più andati!

...il resto della storia

Da allora nulla è cambiato: produciamo vini eccellenti usando soltanto uve autoctone Pugliesi. Proponiamo uno stile contemporaneo nel massimo rispetto del **territorio**. **Offriamo una qualità straordinaria a prezzi corretti.**

Perché A Mano?

Perché ci sentiamo degli artigiani. Curiamo ogni dettaglio dalla vigna alla bottiglia con la stessa passione che si dedica ai prodotti veramente fatti a mano.

IMPRINT

PUGLIA IGT PRIMITIVO

Hai presente quando una canzone ti entra in testa e non riesci più a scordarla?

Anche un vino può essere così: divertente e allo stesso tempo memorabile. È l'effetto che fa Imprint Primitivo a tutti coloro che lo assaggiano.

Imprint Primitivo è prodotto con tutta uva appassita. Parte dell'uva viene lasciata appassire sulla pianta, parte viene vendemmiata in cassette e fatta appassire e maturare nel fruttajo in cantina

Rotondo, corposo e fruttato fin dal primo assaggio, ti ammalia piano piano, ti invita ad un altro sorso. Un gran vino. Un vino serio.

Una volta assaggiato non riuscirai più a togliertelo dalla testa.

Uve:

100% Primitivo Appassito

Zona di produzione delle uve:

Torricella, Sava, Lizzano e Pulsano.

Vinificazione:

vendemmia tardiva e appassimento in fruttajo. Successivamente fermentazione a bassa temperatura.

Maturazione:

il vino riposa in vasche di cemento per 6 mesi (nessun affinamento in legno) e ulteriore affinamento in bottiglia per sei mesi.

Note di degustazione:

Colore rosso porpora con riflessi violacei. Profumo di frutti rossi, more, lamponi, mirtilli con note speziate. Sapore vellutato e rotondo, con un lungo finale che avvolge la gradazione importante.

Abbinamenti gastronomici consigliati:

arrosti e grigliate miste, pasta con sughi corposi e funghi.

Temperatura di servizio:

16° - 17° C

Alcool:

14.5%

[Vendor Information](#)

Customer Reviews: There are yet no reviews for this product.
Please log in to write a review.