



Primitivo di Puglia IGT

I vini Matané provengono dal Salento, la zona più meridionale della Puglia, situata tra il Mar Ionio e l'Adriatico, il famoso tacco dello stivale. Gli splendidi vigneti sono spazzati dal vento e dalle brezze salate che arrivano dal mare. La straordinaria gamma di colori della zona - con le sue acque blu-verdi e i suoli rosso intenso - e le sensazioni dinamiche conferiscono ai vini Salentini una profondità stratificata, unica per la regione. Il vino prende il nome dai suoi proprietari - **Maria, Tara e Neil** - i quali hanno collaborato con un team di esperti per produrre un vino che rappresenti pienamente questa regione. Questa uva prospera nel clima particolarmente caldo e secco del Salento che rende i vini intensi con delle belle note che vanno dai frutti di bosco alle spezie dolci. È particolarmente riconoscibile per il suo colore inchiostro e gli aromi di mora, pepe e anice. Il Primitivo e lo Zinfandel sono cloni di un vitigno croato chiamato Crljenak.

Premi più recenti

JAMES SUCKLING: 89/100

WINE SPECTATOR: 88/100



Vinificazione e Invecchiamento

Varietà di Uva:	100% Primitivo
Contenitore per fermentazione:	Acciaio inossidabile
Contenitori per l'invecchiamento:	Acciaio inossidabile



Vigna

Composizione del suolo:	Argilloso
Altitudine:	100 metri sul livello del mare



Note di degustazione e abbinamento cibo

Note di degustazione:	Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; bouquet fruttato, speziato e intense note di prugna, ciliegia, rosmarino e vaniglia. Al Palato risulta pieno, morbido, ben bilanciato.
Temperatura di servizio:	16-18 °C
Abbinamenti gastronomici:	Splendido abbinato a primi piatti abbondanti, carne e formaggi stagionati.