



MASSERIA BORGO DEI TRULLI

DUNA MIRANTE Primitivo di Manduria DENOMINAZIONE ORIGINE PROTETTA

VARIETÀ:
100% Primitivo

ZONA DI PROVENIENZA:

Il nome Duna Mirante deriva dalle dune costiere dell'area di "Monaco Mirante", a Campomarino (comune di Maruggio), in Puglia. I vigneti si trovano a soli 400 metri dal Mar Ionio, riparati dalla salsedine proprio da queste bellissime dune. Una riserva naturale protetta, dove crescono spontaneamente erbe tipiche mediterranee (come rosmarino, timo e origano).

DENSITÀ ED ETÀ IMPIANTO:

Le viti sono allevate ad alberello pugliese e l'età media per pianta è di 60-70 anni, con resa media per pianta di circa 1 kg. La produzione di questo vino è molto limitata: dell'annata 2019 sono state prodotte solamente 4.612 bottiglie.

RACCOLTA:

La vendemmia avviene all'inizio/metà settembre. Le uve già mature vengono lasciate sulle piante per altri 8-10 giorni circa, beneficiando quindi di una vendemmia tardiva.

VINIFICAZIONE:

Dopo la diraspatura, le uve non vengono pigiate. Questo permette alle uve di rimanere intatte e di ottimizzare l'estrazione del colore. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata di 23-25°C per 8-10 giorni.

Durante la fermentazione vengono effettuati frequenti rimontaggi e delestage per conseguire una delicata estrazione degli aromi e dei tannini più nobili. Dopo la svinatura, viene indotta la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO:

12 mesi in barriques di rovere.

GRADAZIONE ALCOLICA:

17%

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Questo è sicuramente un vino dalla personalità unica. I vigneti sono così vicini al mare che crescono nella sabbia. Si tratta di una zona quasi immacolata, perfetta per la produzione di un Primitivo "autentico" e genuino: infatti non vengono aggiunti solfiti e per la fermentazione vengono utilizzati solo lieviti indigeni.

Di colore rosso inchiostro, con intense fragranze balsamiche di eucalipto e timo, frutti rossi e sentori del mare stesso. Al palato è molto concentrato, con accenti salati e note di frutta matura, prugne ed erbe mediterranee. Perfetto con gustosi piatti di carne e stufati, in abbinamento a formaggi stagionati o semplicemente come vino da meditazione.

Il nostro DUNA MIRANTE riporta alla memoria ricordi dei tempi passati. Potente e deciso, ma allo stesso tempo austero, elegante e vellutato. Chiudi gli occhi e "senti" il mare.

