

CARATTERISTICHE

E' vinificato in purezza da uve primitivo cresciute nei vecchi vigneti della Tenuta Maime in S.Pietro Vernotico di Tormaresca, la bellissima azienda agricola di proprietà della famiglia Antinori, posta tra la Murgia barese e il Salento. Torcicoda affonda profondamente le radici nel territorio rurale da cui nasce: il nome è quello di un attrezzo che i contadini utilizzavano un tempo per tenere fermo il cavallo, attorcigliandone la coda, ma ricorda anche la flessuosità dei tralci di questo generoso vitigno. Di colore rubino intenso, profuma di more, prugne e lamponi, con note di spezie, caffè e cacao, ha un gusto morbido e un finale persistente. Serviamolo con carni rosse e selvaggina, e tutte le specialità della tradizione gastronomica pugliese.



Premi: Valutato da WS uno dei migliori cento vini al mondo.

Regione: Puglia

Formato: 0,75 LT

Anno: 2021

Gradazione: 14,00%

Temperatura Servizio: 16-18 gradi stappandolo mezz'ora prima

Tempo Conservazione: Fino a 15 anni

Vinificazione: Macerazione per circa quindici giorni in acciaio inox e fermentazione alcolica a temperatura controllata. Fermentazione malolattica in barriques di rovere francese e ungherese per circa dieci mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per circa otto mesi.

Uvaggio: 100% Primitivo

Abbinamento: Pasta fresca al ragù, secondi di carne rossa, salumi e formaggi semi-stagionati.

Solfiti: Contiene solfiti

Sede cantina: Località Tofano, 70055 - Minervino Murge (BA)