



*scopri il mondo attraverso il vino*

# STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi  
**tutte le informazioni** sul vino che hai ricevuto

# INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
<b>BOTTIGLIA</b>	<b>ABBINAMENTI</b>	<b>CANTINA</b>	<b>TERRITORIO</b>
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Petrelli

# PRIMITIVO DEL SALENTO

## SCHEDA TECNICA

Questo rosso nasce da una espressione in purezza del vitigno più rappresentativo della regione, il primitivo, ed è ottenuto da uve di vigneti di 25 anni vinificate e poi affinato in rovere. Un vino che amerai per la sua complessità e la struttura.

 <b>TIPOLOGIA</b>	Rosso
 <b>DENOMINAZIONE</b>	Salento IGP
 <b>UVAGGIO</b>	Primitivo 100%
 <b>EVOLUZIONE</b>	4 anni
 <b>GRADO ALCOLEMICO</b>	14% vol.
 <b>TEMPERATURA IDEALE</b>	16-18° C
 <b>CALICE</b>	ampio



Petrelli

# PRIMITIVO DEL SALENTO

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel rosso rubino intenso.
-  al naso è inconfondibile ed esprime sentori fruttati, delicati e intensi, con note di ciliegie e prugne.
-  al palato è strutturato, corposo, con un tannino ben presente e al tempo stesso un'ottima bevibilità.

freschezza  
80%

sapidità  
80%

corpo  
80%

morbidezza  
75%

tannicità  
60%

## VINIFICAZIONE

 Da vigneti di 25 anni allevati su suoli di medio impasto tendenti al sabbioso, dopo una raccolta manuale nei primi giorni di settembre e la soffice pigiatura, il mosto macera sulle bucce per circa 6 giorni in contenitori di acciaio inox con controllo della temperatura;



completata la fermentazione, il vino poi affina per 4 mesi in barrique di rovere, e altri 4 in bottiglia prima di essere commercializzato.

# CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questo Primitivo è dotato di una struttura importante e richiede quindi piatti che la sappiano esaltare. Perfetto con antipasti a base di salumi, primi piatti sostanziosi o carni rosse.

- **UN VINO FRESCO**
- **BEVERINO**
- **PRIMI PIATTI**

## STRACOTTO DI CINGHIALE

### 👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

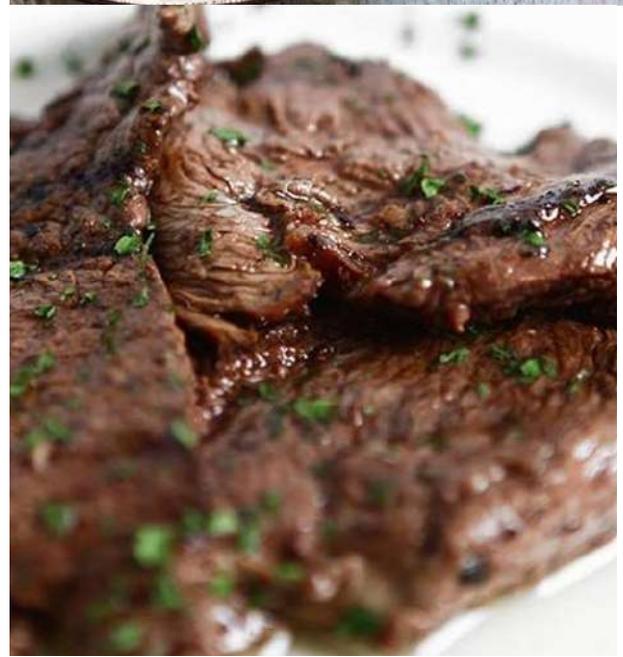
La cacciagione ha un sapore molto intenso, persistente e profumato: si sposa perfettamente per assonanza con il Barbaresco e non ne copre il sapore



## CAVALLO ALLA GRIGLIA

### 📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Il primitivo con il suo sapore pieno e intenso si abbina bene con la carne equina, per concordanza in sapidità. Il suggerimento è provarlo con un controfiletto grigliato semplice, con un filo di olio EVO a crudo e prezzemolo.



# LA CANTINA

Petrelli è una cantina che nasce nel 1984 e produce vini nel Salento, a metà strada tra i due mari, quello Ionio ed Adriatico; qui Giovanni Petrelli, figlio del fondatore e specializzato in Scienze Agrarie ed Enologia, esercita la passione di vignaiolo trasmessagli dal padre.

Quella di Cantina Petrelli è una storia fatta di passione, dedizione, lavoro nei campi, studio e aggiornamento continuo, di amore incondizionato per i propri vitigni accuditi e curati come figli, capaci di offrire solo il meglio che terra e mani sapienti sono in grado di trasformare in vini di eccellenza.



**Coltiva e produce le varietà tipiche del territorio salentino, come negroamaro, primitivo, verdecia o moscato, nei 18 ettari di vigneti di proprietà. L'azienda ha sede in un'antica casa di campagna, la "Tenuta Fondo della Chiusa", che risale al 1850, opportunamente ammodernata per farne un'eccellente cantina.**



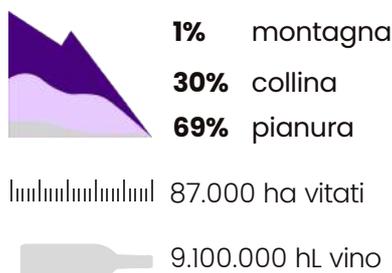


Polignano a mare, una delle perle della regione

## LA REGIONE: PUGLIA



### PRODUZIONE



### VITIGNI PRINCIPALI

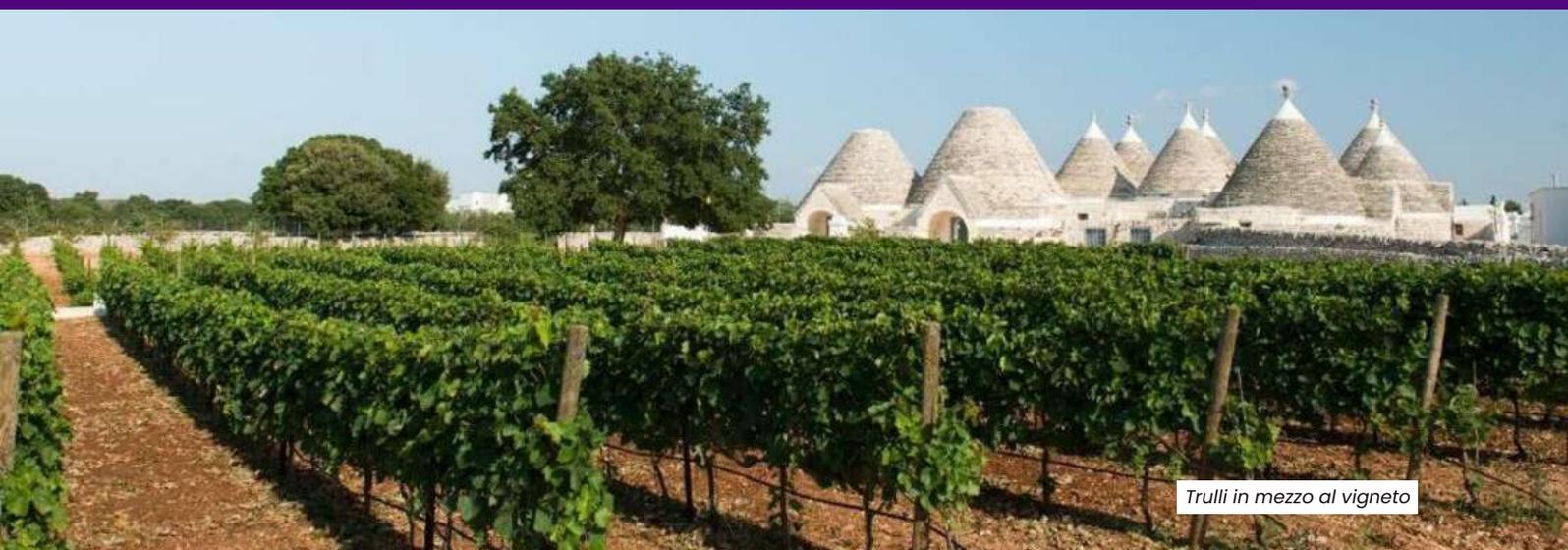
- Bombino bianco
- Malvasia bianca
- Verdeca
- Primitivo
- Negroamaro
- Uva di troia (aglianico)

### IL SOLE, IL MARE E IL VENTO: TRE CARATTERISTICHE PUGLIESI CHE REGALANO VINI INTENSI E INCONFONDIBILI

L'introduzione della viticoltura in Puglia risale all'antichità, quando **i Greci** colonizzarono la regione e portarono con sé la cultura della vite.

La coltivazione si diffuse ulteriormente grazie all'espansione dell'Impero Romano e del Cristianesimo, che promuoveva **la produzione di vino per le celebrazioni liturgiche**. Nel corso dei secoli, la viticoltura pugliese si è evoluta, con la coltivazione di varietà autoctone come il Primitivo, il Negroamaro e il Bombino Bianco, diventando un importante settore dell'economia locale.

Oggi, la Puglia è una delle **principali regioni vitivinicole d'Italia** per ettoltri prodotti, con **attenzione crescente sulla qualità** del prodotto e riconoscimenti a livello nazionale e internazionale.



Trulli in mezzo al vigneto

## LA REGIONE: PUGLIA



### SOTTOZONE

- Foggiano
- Barlettano / Andriese / Tranese
- Barese
- Brindisino / Tarantino
- Penisola salentina

### DENOMINAZIONI

- 4** DOCG
- 28** DOC
- 6** IGT

Le viti pugliesi crescono in zone soleggiate e ventose, con un **clima mediterraneo** caratterizzato da estati molto calde e secche e inverni miti ma piovosi.

Queste condizioni climatiche, unite alla **vasta area costiera** con la brezza e l'**influsso del mare**, creano un microclima ideale per la coltivazione della vite. In particolare, la forte **escursione termica** che si registra tra giorno e notte durante i mesi di maturazione della vite, conferisce alle uve un carattere unico e distintivo.

Il vigneto pugliese è stato disegnato in base alle condizioni pedoclimatiche, e i vitigni autoctoni qui coltivati sono in grado di adattarsi a **terreni aridi e sassosi** della regione, che sono tipicamente **calcarei** nella zona salentina (dove si producono vini freschi e acidi) e **argillosi** nel nord della regione (dove la produzione si concentra su vini strutturati e tannici).

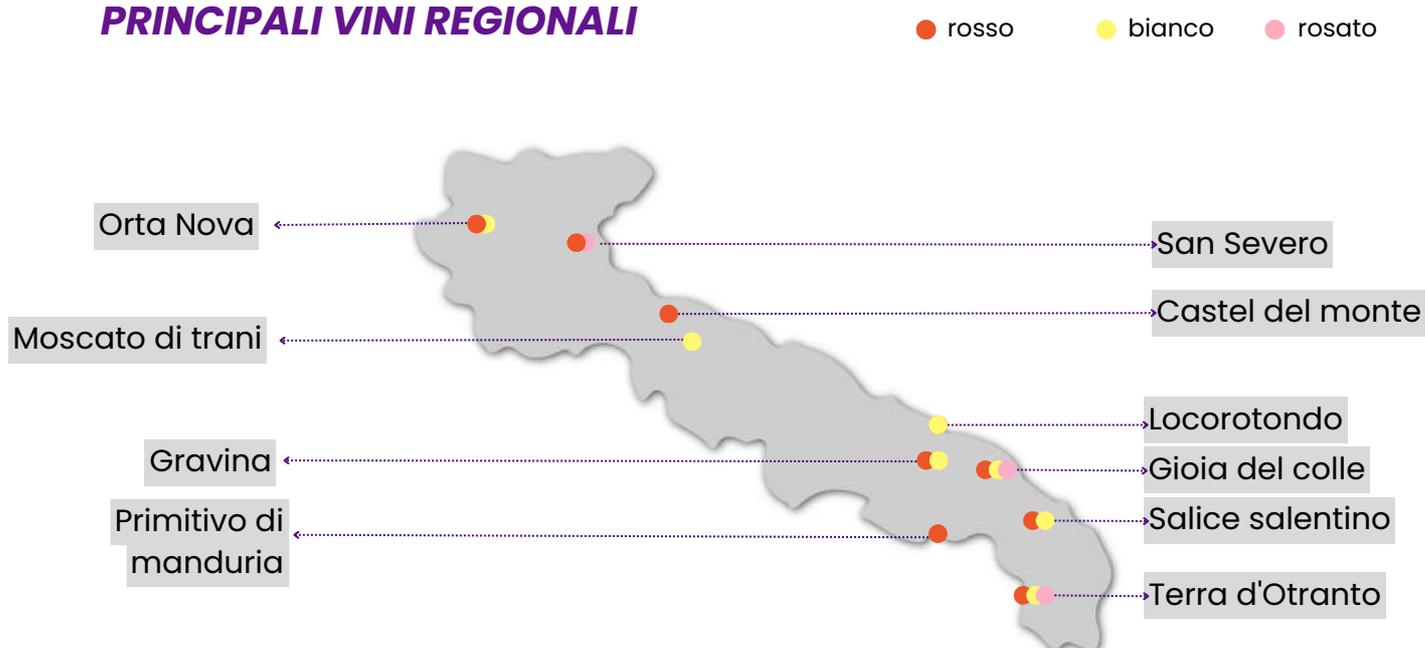


Masseria immersa nel vigneto nel parco regionale "Terra della Gravine"

## LA REGIONE: PUGLIA

La viticoltura pugliese si basa sulla coltivazione di **varietà autoctone**, come il Primitivo e il Negroamaro, che esprimono al meglio il territorio. La tradizione enologica si fonde con tecniche moderne di produzione, permettendo la creazione di **alcuni vini di pregio**, apprezzati nel mondo.

### PRINCIPALI VINI REGIONALI





Trulli e vigne in Salento

# SALENTO

Il salento è la zona più a sud della Puglia. L'antica Terra d'Otranto, famosa per la sua storia millenaria legata strettamente al mar Mediterraneo da cui è bagnata. Il Salento è una delle regioni in Italia in cui la tradizione vitivinicola ha radici lontane, poiché qui si produce vino di qualità da 3000 anni.

Il clima caldo e la diversità di terreni sono luoghi ideali per la coltivazione della vite. I vitigni principali sono: negroamaro e primitivo, da cui si ricavano vini rossi corposi e il famoso Negroamaro rosato, un vino dal colore intenso e dalla piacevole freschezza. Nel Salento si pratica la tecnica dell'alberello, un sistema di allevamento delle viti a forma di albero basso, che consente una maggiore espressione delle caratteristiche del terroir.



Vigne ad alberello

**Una curiosità: l'arte del "vino taranta" è una pratica tradizionale salentina in cui i vignaioli cantano e ballano la tipica danza regionale (per l'appunto, la taranta) tra le vigne durante il processo di vinificazione, creando un'atmosfera festosa e coinvolgente che coinvolge locali e turisti.**





*ti piace Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone  
per scoprire come guadagnare fino a 100€

**PORTA UN AMICO**