



CARRUBO

Classificazione

Primitivo di Manduria DOC

Annata

2017

Uvaggio

Primitivo

Clima

L'inverno è stato contraddistinto nel mese di gennaio da un clima freddo e da precipitazioni nevose, favorendo un ritardo del germogliamento di circa 7-10 giorni rispetto alla media storica. La primavera 2017 e i mesi di luglio e agosto sono stati caratterizzati da un clima tendenzialmente caldo e asciutto. Il vento da nord, chiamato "tramontana", ha mantenuto temperature relativamente fresche favorendo una buona escursione termica tra giorno e notte. Queste condizioni climatiche hanno garantito il corretto andamento della crescita vegetativa, nonostante una stagione tra le più asciutte che si ricordi.

In Puglia non sono così rare annate di questo tipo, la viticoltura è per certi versi abituata, assicurando ottimi risultati anche in condizioni climatiche "estreme".

Il Primitivo per Carrubo è stato raccolto a inizio settembre. Le uve si presentavano al momento della vendemmia in ottimo stato sanitario e con una notevole concentrazione e maturità del frutto.

Vinificazione e affinamento

Le uve sono state raccolte surmature. Dopo la pigiatura, la macerazione, gestita con rimontaggi soffici, è decorsa in circa 8-10 giorni a una temperatura non superiore a 27 °C. La fermentazione malolattica ha avuto luogo in acciaio. Il vino ha affinato 18 mesi in cantina e altrettanti in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

Gradazione alcolica

15,5% Vol.

Dati storici

Tenuta Carrubo si trova nelle campagne della città di Fragagnano (TA), nell'area della DOC di Manduria, a circa 120 metri sul livello del mare. I 40 ettari di vigneto sono coltivati con la storica varietà locale. Qui, il Primitivo trova una zona di elezione, favorito dai terreni calcarei, tipicamente rossi, e dal clima caratterizzato da estati particolarmente calde, ma con ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte. I vigneti storici sono allevati ad alberello ma sono presenti, nei filari più recenti, anche spalliere.

Carrubo, prodotto da una selezione di uve provenienti dei vigneti di tenuta, nasce dall'ambizione di rappresentare il carattere e il fascino del territorio pugliese attraverso la varietà principe di questa denominazione: il Primitivo.

Note degustative

Carrubo 2017 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è ricco e complesso, con note di frutta rossa, come amarena, prugna secca e ciliegia sotto spirito, seguite da sensazioni delicate di liquirizia, tabacco e amaretto. Al palato è morbido e ampio, i tannini eleganti sono ben sostenuti da una piacevole freschezza; fruttato il retrogusto, tipico della varietà.