



CARRUBO

Classificazione

Primitivo di Manduria DOC

Annata

2019

Uvaggio

Primitivo

Clima

L'annata 2019 in Salento è stata tendenzialmente regolare.

Un inverno dal clima generalmente mite e con precipitazioni nella media storica ha preceduto una primavera fresca, determinando un ritardo nel germogliamento e nella successiva fioritura.

L'estate è stata regolare, asciutta e contraddistinta da moderata ventilazione.

Questo decorso ha consentito alle uve di raggiungere una maturazione ottimale e una notevole concentrazione, pur mantenendo integre le caratteristiche note fruttate. Il Primitivo per Carrubo è stato raccolto tra il 6 e il 9 settembre.

Vinificazione e affinamento

Le uve sono state raccolte leggermente surmature. La macerazione, avvenuta a seguito della pigiatura, è stata gestita con rimontaggi soffici ed è decorsa a una temperatura non superiore ai 27 °C. La fermentazione malolattica ha avuto luogo in acciaio. Successivamente all'affinamento, avvenuto in tonneau da 500 lt di rovere francese, in parte nuovi e in parte di 2° passaggio, il vino ha riposato in bottiglia per 8 mesi prima dell'uscita sul mercato.

Gradazione alcolica

16% Vol.

Dati storici

Tenuta Carrubo si trova nelle campagne del paese 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 dai 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 2019 si presenta di un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso è ricco e complesso: note intense di marasca, ciliegia sotto spirito e prugna secca si uniscono a sensazioni delicate di liquirizia, vaniglia, cioccolato e amaretto. Al palato è morbido e ampio, con tannini eleganti ben sostenuti da una piacevole freschezza. Ottima la lunghezza sul finale e fruttato il retrogusto, tipico della varietà.