Chidro Primitivo di Manduria DOC 2021 di Masseria Cuturi

scritto da Redazione Wine Meridian | 1 Giugno 2024

Di per sé la bellezza di questa antica masseria pugliese rapisce lo sguardo del visitatore, un vero esempio di cura del dettaglio e di accoglienza di altissimo livello, per arrivare poi a degustare vini di grande identità, rispetto del territorio e fascino caratteriale.

Il Primitivo di Manduria Doc 2021 degustato oggi è un vero fiore all'occhiello di questa cantina e un connubio storico e moderno di grande livello generale (la prima barbatella di primitivo qui fu piantata nel 1881).

Il colore di questo vino è di un rosso vivo e deciso, lascia trasparire brillantezza nell'unghia del bicchiere che, roteando, fa emergere tutte le note franche e ampie di questo vitigno.

Il suo affinamento in Tonneau francesi e parte in cemento donano sicuramente un equilibrio generale a partire dall’impatto olfattivo, note di legno nobile e un mix di confetture di frutta rossa, generosa la fragranza delle piante aromatiche di macchia mediterranea, respirando così un insieme di carattere e solarità.

In bocca è pieno ed avvolgente, mai sopra le righe, di fine struttura e corposità, con un finale lungo che si fa difficilmente dimenticare.

Vino moderno e antico questo Primitivo di Manduria Doc, adatto per assaporare piatti della tradizione accompagnati da un ottimo olio extra vergine da oliveti secolari presenti in Masseria Cuturi, ma da abbinare anche a formaggi di alpeggio, agnello alla brace e torte salate.

Complimenti a Masseria Cuturi, un microcosmo di vero benessere per l’anima.

Company Profile

Masseria Cuturi è una proprietà di circa 300 ettari posizionata nella zona del comune di Manduria (Taranto), nel cuore del Salento. Ad oggi, 40 ettari di vigneti sono dedicati alla produzione di varietà autoctone di uve tra cui: Primitivo, Negroamaro, Aglianico e Minutolo che godono del microclima del bosco secolare di Cuturi, riserva naturale protetta del litorale Tarantino orientale. Un unico appezzamento, in prossimità del Mar Ionio, custodito e protetto da muretti a secco che delimitano le diverse particelle, dove sono stati messi a dimora antichi cloni di primitivo, ciascuno con diverse peculiarità. I suoli tipicamente carsici, abbastanza profondi ma ricchi di scheletro, presentano una varietà di composizione che vanno da terreni più scuri e argillosi fino ad arrivare a terre chiare con venature di rocce marine ricche di fossili dell’epoca cretacea giurassica. Per conservare la sostanza organica e la

fertilità microbiologica, si seminano graminacee, brassicacee e leguminose all’interno dei filari nel rispetto di una coltivazione biologica improntata alla salvaguardia della sostanza organica naturale e della biodiversità.

MASSERIA CUTURI – SP137, 74024, Manduria, TA
welcome@masseriacuturi.com – 3275413956
https://masseriacuturi.com