

Tumà Primitivo Salento IGT di Masseria Cuturi

scritto da Redazione Wine Meridian | 25 Gennaio 2024



Masseria Cuturi è un diamante incastonato in un'area pugliese dal fascino millenario, un insieme di natura, bellezza, biodiversità e sostenibilità che ne esaltano i valori.

Vivere Masseria Cuturi è un'immersione nella gentilezza e nello stile di vita dove le azioni più semplici e rispettose la fanno da padrone; Una cantina che, con i suoi prodotti, manifesta appieno le caratteristiche.

Il Primitivo del Salento aziendale è chiamato Tumà – dal soprannome di colui che ha iniziato il percorso del primitivo in quell'area più di 140 anni fa – ottenuto da uve biologiche e poi lavorato esclusivamente in acciaio per preservarne le caratteristiche tipiche del vitigno.

Nel bicchiere si presenta in un colore rosso che vira

all'intensità con *nuance* brillanti, mentre al naso emergono immediatamente note di prugna fresca e una ciliegia matura, ma ben delineata. Si percepiscono anche piccoli frutti rossi di bosco nelle spezie mediterranee che ne completano la parte olfattiva ampia e suadente.

Un sorso ricco e pulito quello che abbiamo sentito immediatamente, con tannini morbidi e rispettosi dell'equilibrio generale del Primitivo Tumà.

Un vino da abbinare a piatti di terra che ne rispettino l'armonia; ma è anche un vino, il Tumà, che si esalta con i piatti di pasta con ragù di carni bianche.

Il nostro abbinamento è stato con una faraona arrosto con cipolle di Tropea ed è stato davvero come sognare di essere in questa splendida Masseria Cuturi.

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, 30 ettari sono dedicati alla produzione di varietà autoctone di uve tra cui: Primitivo, Negroamaro, Aglianico e Minutolo. L'attuale vigneto di circa 40 ettari gode del microclima del bosco secolare di Cuturi, riserva naturale protetta del litorale salentino 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. Troviamo terreni molto scuri ed argillosi alternati a zone più marnose e leggermente limose. I suoli sono profondi e morbidi e sono ricchissimi di sostanza organica. Per evitare un'eccessiva vigoria delle piante, si seminano graminacee per ossigenare le radici delle vigne e creare una sana competizione. Seguiamo una coltivazione biologica improntata alla salvaguardia della sostanza organica naturale del terreno cercando di valorizzare

il più possibile la biodiversità.

MASSERIA CUTURI – SP137, 74024, Manduria, TA

welcome@masseriacuturi.com – 3275413956

<https://masseriacuturi.com>

