Primitivo di Manduria D.O.C. – Pelagos – Le Clivie di Dacastello

scritto da Redazione Wine Meridian | 6 Novembre 2026



Il Primitivo di Manduria si è conquistato nel tempo un grande spazio nel panorama dei rossi italiani. Una notorietà cresciuta anno dopo anno, con risultati di mercato importanti anche all'estero. Non è successo per caso. Alla base c'è una crescita qualitativa evidente, frutto dell'impegno costante di tanti produttori pugliesi che hanno creduto in questo vitigno quando ancora veniva considerato soprattutto un vino da taglio.

Ma c'è un altro aspetto che spiega il successo del Primitivo. È un rosso di struttura importante che ha saputo trovare una sua modernità, restando vicino ai gusti di chi beve oggi. E credo che la scelta decisiva sia stata far prevalere

l’eleganza sulla potenza. È una strada che ha aiutato e sta aiutando molto questa tipologia.

Il Pelāgos di Le Clivie 2023 ne è un bell’esempio.

Le Clivie è la linea di punta di Dacastello Vini, azienda con sede ad Alba che propone una collezione di vini da diversi territori italiani. Già questo è un dato interessante. Una realtà piemontese che si misura con il Primitivo di Manduria dimostra quanto questa denominazione sia diventata centrale nel racconto del vino italiano.

Il nome Pelāgos significa mare in greco antico ed è un omaggio a Omero, che descriveva il mare “colore del vino”. Il legame con il mare non è solo evocativo. Le uve arrivano da vigneti ad alberello in provincia di Taranto, dove la brezza dello Ionio e la salsedine accompagnano la maturazione. La vendemmia è manuale, con le uve portate in cantina nelle prime ore del mattino in piccole cassette. Dopo una macerazione di circa due settimane in acciaio, il vino affina per una decina di mesi in grandi botti di rovere francese.

Nel bicchiere il colore è un rubino profondo e compatto. Il naso gioca sulla frutta scura ben matura, con un contorno di erbe mediterranee e un accenno speziato che dà ritmo. In bocca il vino è pieno e morbido, ma non pesante. Il tannino si fa sentire senza irruenza e il calore dell’alcol, che pure c’è, resta ben integrato nella struttura. Il finale ha una piacevole traccia sapida, quasi salmastra, che richiama proprio quel mare evocato dal nome e invita al sorso successivo. È qui che si coglie la differenza tra un Primitivo solo potente e uno che ha imparato a essere elegante.

L’abbiamo abbinato a delle eccellenti costine di agnello. Una carne saporita, con la sua parte grassa e le note tostate della cottura, che chiede un rosso capace di tenere il passo senza sovrastarla. Il Pelāgos ha fatto proprio questo. La morbidezza del frutto ha avvolto la carne, mentre il tannino e

quella chiusura sapida hanno ripulito il palato boccone dopo boccone. Un matrimonio azzeccatissimo.

Company Profile

Da ormai vent’anni la Dacastello Vini incarna la varietà e la maestria enologica italiana.

A partire dall’identificazione di aree d’eccellenza in tutta Italia, la Dacastello coopera con realtà locali per la creazione dei propri vini.

Lo studio e la disposizione dei vari aspetti del processo produttivo (dalla durata della macerazione al tipo di fermentazione, affinamento e assemblaggio) permettono ad ogni bottiglia di avere una propria identità definita, capace di riflettere il territorio d’origine assecondando tuttavia il gusto del consumatore odierno.

La peculiarità di Dacastello è quella di creare vini capaci di soddisfare l’evoluzione del gusto attuale senza snaturare l’essenza e l’identità enologica del terroir.

La selezione raccoglie un assortimento di oltre cento tipologie di vini suddivise in 4 collezioni principali: Dacastello, Le Clivie, Piccarda Donati e Za’ Monaca.

DACASTELLO VINI
Viale Industria, 17 Alba, CN 12051 IT
info@dacastellovini.com – +39 173 509 74 – IG: @dacastellovini – FB: @dacastellovinipregiati
https://www.dacastellovini.com/


DACASTELLO