

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2012

Associazione Italiana Sommelier

ANTICHE TERRE DEL SALENTO

Via Stefano Bizantino, 30 - 74024 Manduria TA - Tel. e Fax 099 9795879

www.anticheterredelsalento.it - info@anticheterredelsalento.it

Anno di fondazione: 2005

Proprietà: Vincenza Dinoi

Fa il vino: Cosimo Spina

Bottiglie prodotte: 12.000

Ettari vitati di proprietà: 5

Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione

Come arrivarci: da Taranto, prendere la SS7ter e uscire a Manduria.

Roccaforte di uno stile vinicolo ineguagliabile, Manduria è patria di un celebre rosso che riflette i caratteri architettonici tipici della città pugliese. Palazzi settecenteschi dalle linee un po' austere arricchiti da portali e balconate barocche atti a stemperare un'architettura tanto imponente quanto eloquente, originali tratti medioevali che caratterizzano le principali chiese, anch'esse rimaneggiate in chiave barocca e l'antico rigore messapico a fare da sfondo. Mai come in questo caso l'accostamento tra arte e vino sembra calzante: il potente rosso è implicitamente ed esplicitamente austero, a volte barocco ma rigoroso, un vino complesso che non perde di vista il destinatario e continua a raccogliere favori del pubblico enogastronomico. Esempio rappresentativo di questa unificazione di stili, i vini dei Dinoi, lontani da qualsiasi artificiosità di gusto.

PRIMITIVO DI MANDURIA FEUDO DEL CONTE 2009



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Primitivo 100% - **Gr.** 14% - **€** 29 - **Bottiglie:** 6.000 - Veste rubino tendente al granato, sfumato a bordo calice. Naso di grande personalità, incisivo e ricco di particolari: media intensi toni di macchia marina, erbe aromatiche, pepe verde, frutti selvatici, geranio, menta e un dolce abbraccio di cacao. Ricco di sostanza, dà prova di tannini risoluti e centrato equilibrio fresco-sapido. Finale durevole. Maturato per 6 mesi in barrique. A tavola ben si accompagna ad un caciocavallo silano.

PRIMITIVO DI MANDURIA CERVA REGIA 2009



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Primitivo 100% - **Gr.** 14% - **€** 21 - **Bottiglie:** 6.000 - Rubino tendente al granato, sfumato sull'unghia. Classico l'olfatto con note di ciliegia sottospirito, viola mammola, pepe nero, erbe aromatiche, refoli balsamici. Piacevole il riscontro gustativo, celebra sensazioni fruttate disciolte in una potente struttura. Tannino levigato. Inox per 10 mesi. Da spendere su una succulenta bistecca di manzo alla brace.