

MASSERIA
CUTURI
1881



Tumà *Primitivo* *Puglia IGT* 2017

SCHEDA TECNICA

PIANTA E TERROIR

La natura nel vino

Uvaggio: Primitivo 100%

Terreno: Argilloso e sabbioso a carattere ferroso

Altitudine: 0 mt

Densità: 4500 piante/ettaro

Tipo di allevamento: Spalliera con potatura guyot

VINIFICAZIONE

Racconti di vendemmia e di cantina

Vendemmia: Vendemmia effettuata a metà settembre, nel periodo in cui la pianta è al suo perfetto momento di maturazione, con un'attenta selezione solo degli acini perfettamente in salute e maturi.

Fermentazione alcolica:

Una macerazione di sette giorni a temperature controllate tra i 22° - 28°, in cui le bucce cedono colore, aromi e tannini al mosto, precede la fermentazione alcolica in tini di acciaio.

Fermentazione malolattica:

Questa seconda fermentazione sempre in vasche di acciaio, rende Tumà più tondo e gradevole trasformando l'acido malico in acido lattico.

Affinamento: Tumà trascorre tre mesi in vasche di acciaio riposando ed affinando per una ottimale stabilizzazione di ogni componente organolettica.

Alcol: 13,0 %

Zuccheri: 3 G/L



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Tumà, dal calice al piatto

Colore: Vino dal colore rosso rubino intenso, con delicati riflessi tendenti ad un rubino più chiaro in un intrigante gioco di sfumature cromatiche.

Olfatto: Un "naso" elegante e delicato, che con intensità riporta a sentori di macchia mediterranea e di frutti rossi tra cui spicca il mirtillo; ritorni speziati chiudono il caratteristico bouquet olfattivo di Tumà.

Gusto: Sorso pieno e persistente, con un tannino smussato ed elegante a bilanciare il suo calore e la sua morbidezza; ricordi di frutti rossi maturi e note di liquirizia accarezzano il palato in quella che è una boccata generosa e fine.

Abbinamenti: Il perfetto connubio tra persistenza, alcol e tannino, rende Tumà perfetto in accostamenti con piatti speziati e a caratterizzazione aromatica, ottimo con formaggi e salumi, ma anche con preparazioni complesse a base di carni rosse.

Temperatura di servizio: 16-18°

CURIOSITÀ

Chi è Tumà? Il nostro Primitivo è dedicato a Don Tommaso Schiavoni, nobiluomo che per primo piantò le barbatelle di Primitivo a Manduria, proprio nella Conca d'Oro di Masseria Cuturi.

CERTIFICAZIONI

Certificazione BIO

MASSERIA CUTURI SOC. AGR.SRL

Sede legale: Corso del Popolo 1 · 35131 Padova · Italia · M: + 39 338 8667770 · amministrazione@masseriacuturi.com · P. IVA 04243390285
Sede operativa: Strada Provinciale 137 · 74024 Manduria (TA) · Italia · M: + 39 349 7899985 · info@masseriacuturi.com

masseriacuturi.com