

Tornare al primitivo!

PIRRO VARONE

MANDURIA (TA)

VIA SENATORE LACAITA, 90

TEL. 3397429098

UNA BOTTIGLIA DI PRIMITIVO DI
MANDURIA "PIRRO VARONE" 2007:
12 EURO



■ Che la Puglia sia la regione del vino dell'anno voglio ribadirlo con i vini di Pirro Varone (un nobiluomo ebreo del XV secolo) che visse in questo lembo dove si coltiva il primitivo di Manduria. Piero e Maria Antonietta Occhinero, in due lustri, sono arrivati all'apice di questo Primitivo di Manduria 2007 «Pirro Varone» che ci è piaciuto molto: non hanno ricercato l'equilibrio, ma proprio l'espressività del vitigno. Ha dunque un colore rubino lucente, al naso profumi vinosi e floreali molto delicati, in bocca senti la stoffa e l'eleganza del vitigno, con molte speziature insolite e una piacevole mineralità. Frutto di una vendemmia della prima decade di settembre, è stato affinato in acciaio prima del riposo in bottiglia (circa sei mesi). Dai 15 ettari vitati (140 mila le bottiglie annuali) emerge anche il valore del Negramaro Terre Nere 2006 con i sentori delicati di frutti di bosco, l'equilibrio tra morbidezza e tannini e la freschezza dell'acidità. Fa il paio con il Salento Rosso Vigne Rare 2006, blend di vigneti autoctoni riabilitati dai coniugi Occhinero. Al palato è schietto, armonioso e speziato (per le carni). Infine, la Malvasia Grecale 2007: giallo paglierino con riflessi dorati, secco e sapido, è da consigliare col pescato fresco del litorale tarantino.