

Gesuiti Primitivo di Manduria 2010 Dop | Voto 85/100



Azienda Nistri

Cantina Nistri

Uva: Primitivo

Fascia di prezzo: 14,00 euro in enoteca

Fermentazione e maturazione: Acciaio

Vista 5/5 – Naso 25/30 – Palato 25/30 – Non omologazione 30/35

Il ricco patrimonio vitivinicolo, insieme con l'espressione più tipica della Puglia enoica, passa prima attraverso la realtà di miriadi e minuscole aziende, di cui è costellato tutto il territorio regionale, che producono poche bottiglie con metodo prettamente artigianale.

La Cantini Nistri di Faggiano, nel Tarantino, rappresenta emblematicamente proprio una di queste aziende, con la produzione di appena 6.000 bottiglie annuali e la disponibilità di sette ettari vitati. I proprietari sono Gianni ed Elena Nistri, coadiuvati dai figli Donatella, Margherita ed Egidio. In un contesto territoriale spiccatamente vocato alla viticoltura, patria della Doc Primitivo di Manduria, la famiglia Nistri da generazioni ama la propria terra, tutelandola, custodendola e coltivandola. Sempre con la massima attenzione rivolta ad una viticoltura sana, naturale e nel pieno rispetto della tradizione e/o dell'innovazione. L'antica arte della coltivazione della vite qui è frutto di felici combinazioni: vigne vecchie di oltre quarant'anni; l'allevamento col classico sistema ad alberello; il terreno argilloso; il mare che occhieggia a poche centinaia di metri; e condizioni pedoclimatiche perfette. Tutti fattori che contribuiscono alla riuscita di un prodotto finale di alta qualità. I vini, poi, sono realizzati soltanto con monovitigno, per esaltare ancor di più la loro tipicità: il Primitivo di Manduria e il Negroamaro Mezzetto rossi, il Margò rosato da Negroamaro e il bianco Marchesa Salento con Malvasia di Candia.

Per la mia degustazione ho posto l'accento sul Primitivo di Manduria Gesuiti Dop 2010, che, dopo la fermentazione durata quindici giorni, passa dodici mesi in acciaio per la maturazione e sei mesi in boccia per l'elevazione. Non fa assolutamente legno. La gradazione alcolica arriva a toccare i 15° C.



Vigneti Azienda Nistri

Il colore che si scorge nel bicchiere è ancora indeciso. Per adesso è pupureo-rubino, in appresso cambierà senz'altro. Il profilo aromatico è connotato da frutta rossa, come le ciliegie e le prugne, sentori floreali di violetta, tensioni vinose e umori vegetali. Appena accosto le labbra al vetro, vengo subito assalito da una vampata di calore.

Fortunatamente arriva, come pompieri per spegnere un incendio, una forte carica di freschezza, per riequilibrare il sorso. E poi non riscontro altre derive "oversize", perché la sola sosta in acciaio dona al vino una certa morbidezza ed eleganza. Un mix d'intensità, profondità ed elasticità accarezza il palato, insieme a calibrati e gustosi sapori fruttati, sapidamente minerali e giustamente tannici. L'allungo finale alla Moser è piacevolmente pervasivo. Ottimo vino da abbinare a piatti elaborati e saporiti, come il sartù di riso, pappardelle al cinghiale, il vitello alla pizzaiola e formaggi stagionati. Prosit!

Questa scheda è di Enrico Malgi

Sede a Faggiano (TA) - Via Vittorio Emanuele, 16

Tel. e Fax 099 5912226 - Cell. 328 7628844 - 328 015981

cantinanistri@gmail.com - www.cantinanistri.it

Enologo: Antonio Mancino

Ettari vitati: 7

Bottiglie prodotte: 6.000

Vitigni: Primitivo, Negroamaro e Malvasia Nera e di Candia