



MASSERIA CUTURI

Doc Primitivo di Manduria Monte Diavoli

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 2.200

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Masseria Cuturi](#)

Proprietà: Rossi Chauvenet

Enologo: Valentino Ciarla

Sembra che il Primitivo di Manduria sia nato proprio qui, a Cuturi, grazie al matrimonio tra Tommaso Schiavoni Tafuri, della famiglia proprietaria della masseria seicentesca, e la contessina Bianca Sabini di Altamura che portò in dote al suo matrimonio nel 1881 delle barbatelle di Primitivo. Quando la famiglia Rossi Chauvenet arrivò nel 2008, s'innamorò subito di questo luogo fuori dal tempo, inondato di luce e protetto dai boschi. Infatti, appena giunta in questo sito ho percepito l'unicità e il fascino di questo paesaggio immerso nella natura, circondato da vigne, olivi, campi di grano, macchia mediterranea, con un lago e un bosco secolare dove cacciava Federico II. Un museo a cielo aperto, dove sono addirittura visibili i resti archeologici dell'antica civiltà dei Messapi. Ad appena 4 chilometri dal mare, 300 ettari, dei quali 40 vitati circondano l'antica masseria. I terreni sono argillosi, sabbiosi, calcarei e in profondità pietrosi. L'azienda, in biologico certificato dal 2012, possiede anche un vigneto sperimentale. Da vigne più che quindicenni, nascono vini che si portano dentro il respiro del luogo. Spicca il Primitivo di Manduria Monte Diavoli, chiamato così dal nome della formazione rocciosa dove alligna la vigna. Colpisce per l'andatura snella e flessuosa, per quel portamento elegante e bilanciato. Il passo dinamico, orlato di frutti e spezie, porta a un finale sapido di lungo e scorrevole sorso.

(Alessandra Piubello)