



2016 Primitivo Ripa di Sotto

Collezione Privata, Puglia IGT, Provinco

Un Primitivo façonné par les mains d'un passionné

Description:

Exceptionnel, ce Primitivo Ripa di Sotto «Collezione Privata» tire ses lettres de noblesse d'un élevage en fûts de chêne. Les raisins, rigoureusement sélectionnés, sont issus du sud de l'Italie, principalement de Mandurie, région de prédilection du Primitivo. L'oenologue Loris Delvai est en charge de la sélection des meilleurs lots et le garant de la qualité du Ripa di Sotto.

Note de dégustation:

Robe rouge pourpre, légèrement brillante sur le disque. Bouquet engageant qui révèle des arômes de mûres et de gelée de myrtille, suivis d'un doux parfum de violette, du chocolat crémant et une pointe de tabac. Attaque souple et fluide, laissant place à un fruit rappelant beaucoup les baies noires, très explosif et expressif, merveilleusement velouté et intense ; notes de thé noir et de bois de cèdre dans la longue finale.

Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Pouilles
Producteur:	Provinco
Notation(s):	Luca Maroni 96/100, Score 17.5/20, Berliner Wein Trophy Best Pr
Elevage:	3.5 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	100% Primitivo
Référence:	0782616

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Primitivo Ripa di Sotto

Collezione Privata
Puglia IGT
Provinco

Origine:	Italie
Notation(s):	Luca Maroni 96/100, Score 17.5/20, Berliner Wein Trophy Best Pr
Cépage(s):	100% Primitivo
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	3.5 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.