



2016 Librante

Primitivo di Manduria DOP, Azienda Agricola Luca Attanasio

Un Primitivo du domaine artisanal Attanasio

Description:

Le petit domaine familial de Luca Attanasio se concentre sur un unique cépage: le Primitivo. Avec tout juste 4 hectares de vignes, l'exploitation est certes très petite, mais ses vieux ceps d'un âge parfois canonique se trouvent sur une parcelle privilégiée près de Sava (Manduria). Son meilleur vin, le Librante, a été élevé 12 mois en fûts de chêne français. Surtout ne manquez pas la dégustation de cette nouveauté.

Note de dégustation:

Rubis concentré jusque sur le disque. Des notes tendres de mélasse, de caramel et de clou de girofle rehaussent le nez mûr et ouvert aux notes de pruneaux et de cerises noires. L'attaque d'une grande douceur fait place à une bouche charnue aux arômes fruités intenses de gelée de framboise et de fraises, avec des nuances de bois de cèdre et un souffle de thé noir ; belle intensité à partir du milieu de bouche ; finale longue et velouté, accompagnée par des tanins mûrs.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Pouilles
Producteur:	Luca Attanasio
Notation(s):	Veronelli 95/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	16.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Primitivo
Référence:	0986116

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Librante

Primitivo di Manduria DOP
Azienda Agricola Luca Attanasio

Origine:	Italie
Notation(s):	Veronelli 95/100
Cépage(s):	100% Primitivo
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	16.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.