



2018 Primitivo Ripa di Sotto

Collezione Privata, Puglia IGT, Provinco

Le parfait vin d'hiver

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:

Violet dense, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet très vineux de cerises noires, de myrtilles et de thé noir et enfin de chocolat aux truffes. Lisse et doux en bouche, il révèle une véritable explosion de fruits : maintenant aussi des prunes, des framboises et un peu de nougat, du moka et une pointe de bois de cèdre; une belle douceur de fruit mène à la finale aromatique et persistante, qui convainc à nouveau avec beaucoup de douceur.

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
Elevage:	3 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Primitivo
Référence:	0782618

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
Cépage(s):	100% Primitivo
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.