



## 2019 Ritorna

Susumaniello Puglia IGP, Vigneti del Salento

Un secret venu des Pouilles

### Description:

Bien qu'en plein essor, la région des Pouilles recèle encore de véritables trésors cachés, comme le cépage Susumaniello. Très répandu et presque aussi célèbre que le Primitivo dans son pays d'origine, il reste toutefois encore méconnu du reste du monde. Le Ritorna, produit sur la péninsule de Salento, est un représentant intéressant de ce cépage plein de charme.

### Note de dégustation:

Rouge pourpre, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet avenant : cerises amarena, amandes grillées et gelée de fraise, en arrière nez une trace de nougat et de douces notes vanillées. En bouche, les beaux arômes fruités se confirment, rejoints maintenant par des notes de thé noir et d'amandes amères, à la fois velouté et expressif, complété par une fraîcheur qui intensifie les arômes; les tannins sont parfaitement intégrés, quelques notes toastées en finale. Un cépage redécouvert qui surprend même les palais plus exigeants.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Pouilles
<b>Producteur:</b>	Vigneti del Salento
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	9 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	100% Susumaniello
<b>Référence:</b>	1096119

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Ritorna**

Susumaniello Puglia IGP  
Vigneti del Salento

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Susumaniello
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	9 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.