



2018 Librante

Primitivo di Manduria DOP, Azienda Agricola Luca Attanasio

Un Primitivo du domaine artisanal Attanasio

Description:

La jeune azienda de Luca Attanasio ne compte que quatre hectares de vignes. Il se concentre sur le cépage primitivo et mise entièrement sur la culture de l'albarello (vigne en buisson). Les vignes poussent toutes dans la région privilégiée du primitivo autour de Manduria.

Note de dégustation:

Rubis saturé, accents grenat. Bouquet très vineux et typique du cépage aux notes de cerises et de myrtilles, ainsi que de subtiles touches de thé noir et de tabac. L'attaque douce est suivie d'un fruit extrêmement concentré, qui révèle maintenant aussi des arômes de mûres et des canneberges, sur des nuances de chocolat crémant; très beaux tannins, persistance aromatique jusque dans la finale expressive et délicatement épicée. Un Primitivo sec qui montre ce dont ce cépage est capable.

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):	Score 18.5/20, Veronelli 92/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	16.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Primitivo
Référence:	0986118

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):	Score 18.5/20, Veronelli 92/100
Cépage(s):	100% Primitivo
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	16.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.