



## 2021 Primitivo Ripa di Sotto

Collezione Privata, Puglia IGT, Provinco

Un Primitivo complexe pour de multiples occasions

### 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:

Pourpre, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Bouquet invitant qui dévoile des notes de myrtilles fraîches et en gelée, sur de délicates touches de violette, de chocolat crémant et de thé noir. L'attaque douce et fluide fait place à une abondance de fruits noirs, cerises et mûres, explosif et expressif, il est merveilleusement velouté et ciselé; tabac et bois de cèdre dans la finale qui persiste longtemps.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Pouilles
<b>Producteur:</b>	Provinco
<b>Notation(s):</b>	Luca Maroni 96/100
<b>Elevage:</b>	3 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	100% Primitivo
<b>Référence:</b>	0782621

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

Taille: A7 74x105

### **Primitivo Ripa di Sotto**

Collezione Privata  
Puglia IGT  
Provinco

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Luca Maroni 96/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Primitivo
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	3 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.