



## 2020 Primitivo Ripa di Sotto

Collezione Privata, Puglia IGT, Provinco

Un Primitivo complexe élevé en barriques

### 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:

Rouge pourpre aux accents violets. Nuances de baies et de fleurs dans le beau nez de cerises, de myrtilles et de pétales de rose, sur un souffle de thé noir et de graphite. Arômes typiques de primitivo dans la bouche explosive et complexe, qui révèle maintenant également des notes de myrtille et de réglisse, ainsi qu'un peu de moka; les tannins sont présents mais bien intégrés; finale aromatique et persistante.

### 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, Score 17.5/20, Berliner Wein Trophy Gold

### Elevage:

3 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

15.0 %

### Apogée:

jusqu'en 2027

### Cépage(s):

100% Primitivo

### Référence:

0782620

## 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, Score 17.5/20, Berliner  
Wein Trophy Gold  
**Cépage(s):** 100% Primitivo  
**Apogée:** jusqu'en 2027  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 3 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 15.0 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.