



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.