



2021 Setapura

Primitivo Appassimento, Puglia IGT, Montemajor

Cultivez la dolce vita comme dans le sud de l'Italie

Description:

Envie de rétro, de nostalgie, de parasols multicolores, de lido italien et d'évasion? Avec l'Appassimento Setapura, conviez la douceur de vivre des Pouilles à votre table. Produit à partir de raisins Primitivo séchés, le vin gagne naturellement en concentration et en fruit, tout en demeurant charmant et complexe.

Note de dégustation:

Rouge pourpre profond, nuances grenat. Le bouquet révèle une belle maturité, avec des nuances de pruneaux secs, de cerises noires et de nougat, sur une délicate note de caramel. Le palais est ferme et d'une étonnante densité, sur des arômes de gelée d'airelles et de fraises, ainsi que des tannins veloutés, une belle fraîcheur confère beaucoup de vivacité à cet Appassimento, équilibré et très velouté dans la longue finale. Un primitivo complexe, à déguster légèrement frais.

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:	Nativ
Notation(s):	Luca Maroni 98/100, Score 18,5/20
Elevage:	en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Primitivo
Référence:	1278821

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Setapura

Primitivo Appassimento
Puglia IGT
Montemajor

Origine:	Italie
Notation(s):	Luca Maroni 98/100, Score 18,5/20
Cépage(s):	100% Primitivo
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Foudre
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.