



2019 ES

Primitivo Salento IGT, Gianfranco Fino

Note de dégustation:

Bouquet fruité explosif avec des notes épicées (cassis, poivre, menthe). En bouche, une structure dense, une acidité perceptible et des tanins fins, une finale longue et fruitée. Solide et élégant, malgré sa teneur élevée en alcool.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Pouilles
Producteur:	
Notation(s):	
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	16.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	Primitivo
Référence:	1349319

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

ES

Primitivo Salento IGT
Gianfranco Fino

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	Primitivo
Apogée:	jusqu'en 2032
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	16.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le déguster.