



2014 Primitivo Ripa di Sotto

Collezione Privata, Puglia IGT, Provinco

Un Primitivo façonné par les mains d'un passionné

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 aux nuances nettement violettes. Le joli nez présente des parfums de gelée de mûres, de cerises noires, de thé Darjeeling, ainsi qu'une note de réglisse. Les fruits explosent magnifiquement dans l'attaque moelleuse et les tannins finement intégrés donnent juste ce qu'il faut de mâche ;beaux arômes jusque dans la longue finale 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 Italia
Notation(s):	Luca Maroni 96/100, Score 17.5/20, Gold/
Elaboration:	3 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2021
Cépage(s):	100% Primitivo
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0782614075C6100

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, Gold/
Traubensorte(en): 100% Primitivo
Apogée: jusqu'en 2021
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 3 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.