



2021 Primitivo Ripa di Sotto

Collezione Privata, Puglia IGT, Provinco

Un Primitivo complesso per molteplici occasioni

Descrizione del vino:

Eccezionale, questo Primitivo Ripa di Sotto "Collezione Privata" deriva le sue lettere di nobiltà dall'invecchiamento in botti di rovere. Le uve, rigorosamente selezionate, provengono dal Sud Italia, principalmente da Manduria, la regione preferita dal Primitivo. L'enologo Loris Delvai è responsabile della selezione delle migliori partite e della garanzia della qualità di Ripa di Sotto.

Nota di degustazione:

Colore viola, che schiarisce leggermente verso il disco. Un bouquet invitante che rivela note di mirilli freschi e gelatinosi, con delicati sentori di violetta, cioccolato Crémant e tè nero. L'attacco morbido e fluido lascia spazio a un'abbondanza di frutti neri, ciliegie e more, esplosivo ed espressivo, meravigliosamente vellutato e cesellato; tabacco e legno di cedro nel finale di lunga durata.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene alle carni rosse, come la tartare, lo spezzatino di manzo o il carré d'agnello. È anche delizioso con spiedini alla griglia, branzino alla griglia, fegato e piatti a base di dado.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Puglia
Produttore:	Provinco
Valutazioni:	Luca Maroni 96/100, Score 17,5/20
Vinificazione:	3 Mesì in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Numero di articolo:	0782621

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Primitivo Ripa di Sotto

Collezione Privata
Puglia IGT
Provinco

Origine:	IT
Valutazioni:	Luca Maroni 96/100, Score 17,5/20
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	3 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.