



2021 Setapura

Primitivo Appassimento, Puglia IGT, Montemajor

Coltivare la dolce vita dell'Italia meridionale

Descrizione del vino:

Avete voglia di retrò, nostalgia, ombrelloni multicolori, lidi italiani e fuga? L'Appassimento Setapura è il modo perfetto per portare in tavola lo stile di vita gentile della Puglia. Prodotto da uve Primitivo appassite, il vino guadagna naturalmente in concentrazione e fruttuosità, pur rimanendo affascinante e complesso.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi intenso con riflessi granati. Il bouquet è splendidamente maturo, con note di prugne secche, amarene e torrone, e un delicato sentore di caramello. Al palato è deciso e sorprendentemente denso, con aromi di mirtillo rosso e gelatina di fragole e tannini vellutati. Una bella freschezza conferisce a questo Appassimento molta vivacità, ed è equilibrato e molto vellutato sul lungo finale. Un primitivo complesso, da gustare leggermente fresco.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Puglia
Produttore:	
Valutazioni:	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Numero di articolo:	1278821

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Setapura

Primitivo Appassimento
Puglia IGT
Montemajor

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.