



## 2023 Primitivo Ripa di Sotto

Collezione Privata, Puglia IGT, Provinco

Un Primitivo fconnato dalle mani di un appassionato

### Descrizione del vino:

Eccezionale, questo Primitivo Ripa di Sotto "Collezione Privatb" 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.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Puglia
<b>Produttore:</b>	Provinco
<b>Valutazioni:</b>	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	da subito fino al 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Primitivo
<b>Numero di articolo:</b>	0782623

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Primitivo Ripa di Sotto**

Collezione Privata  
Puglia IGT  
Provinco

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Primitivo
<b>Maturità:</b>	da subito fino al 2030
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.