



## 2022 Primitivo Ripa di Sotto

Collezione Privata, Puglia IGT, Provinco

Un Primitivo complexe pour de multiples occasions

### 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:

Rouge pourpre dense, accents violets. Bouquet très vineux de cerises noires et de myrtilles, sur des touches d'Earl Grey et de truffe au chocolat. Souple et doux dans la bouche qui révèle une explosion de fruits, avec maintenant également des prunes et des framboises, un peu de nougat, du moka et un soupçon de bois de cèdre; une belle douceur de fruit mène à la finale persistante et aromatique, tendre et d'une magnifique fraîcheur.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Pouilles
<b>Producteur:</b>	Provinco
<b>Notation(s):</b>	Luca Maroni 96/100, Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	3 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	100% Primitivo
<b>Référence:</b>	0782622

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Primitivo Ripa di Sotto**

Collezione Privata  
Puglia IGT  
Provinco

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Luca Maroni 96/100, Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Primitivo
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	3 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.