



2023 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'œnologue 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, accents grenat. Un souffle de nougat agrmente le séduisant nez qui rappelle les fraises sucrées, les mûres et le thé noir. Très fruité en bouche, belle alternance entre cerises et fraises, explosif, il est soutenu par de beaux tannins et s'accompagne d'une agréable douceur de fruit; nuances de bois de cèdre et une pointe de tabac dans la finale de moyenne longueur.

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
Notation(s):	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Primitivo
Référence:	0782623

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 18/20
Cépage(s):	100% Primitivo
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.