



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.

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Primitivo Ripa di Sotto

Collezione Privata
Puglia IGT
Provinco

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