

VALLINA
Primitivo Salento IGT amabile

Région Vitticole
Pouilles / Salento, sud de l'Italie. Le Salento est une presqu'île qui forme le «talon de la botte» de l'Italie. Deux mers l'entourent, l'Adriatique et la mer Ionienne. Le Salento est divisé en cinq provinces, Foggia, Brindisi, Bari, Taranto et Lecce. Le climat, des sols fertiles et des méthodes de culture rigoureuses sont à l'origine d'excellents vins. Le Primitivo, un cépage local, trouve notamment des conditions idéales dans cette région privilégiée.

Cépages
Primitivo. Ce raisin doit son nom au fait que la récolte est précoce. Il est en effet certain que «Primitivo» est dérivé de «il primo», caractérisant la première récolte parvenue à maturité en automne. Le vin Primitivo est foncé, puissant et épicé, avec une teneur élevée en alcool. Les 17'000 hectares qui lui sont consacrés font du Primitivo le cépage le plus représenté dans les Pouilles. Il donne des vins extrêmement appréciés.

Caractère

Robe:	Rouge foncé avec reflets violets
Nez:	Un vin rouge ample, avec une douceur résiduelle marquée et un spectre d'arômes assez complexe. Dominé par des arômes intenses de baies et des notes bien intégrées de sous-bois.
Bouche:	En bouche, nuances élégantes de pruneaux séchés. Ample et souple dans la finale- un vrai plaisir

Élevage Dans des cuves en acier inoxydables, pour préserver la fraîcheur de façon optimale

Selektion Selezionato da www.swisswinebroker.ch

Degré d'alcool 13,5 % vol.

Conseils de dégustation

Température de service:	env. 16 – 18 °C
Potentiel de garde:	à son apogée dès maintenant, se conserve sans problèmes encore 2-3 ans
Accompagne idéalement:	les spécialités italiennes, du jambon ou des fromages à pâte dure

Art-No 40205 – Octobre 2015