



Primitivo Salento IGT amabile

SENZA PAROLE

Année	2011
Grandeur de la bouteille	neu 6
Teneur en alcool	13.8
Température de service	14 - 16 °C
Pays d'origine	Italia
Cépages	Primitivo



Les
gouleyants



Les
fruités



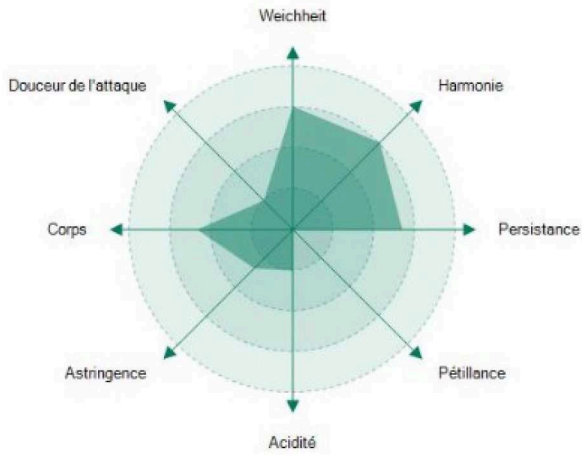
Les
équilibrés



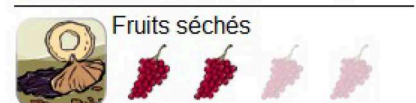
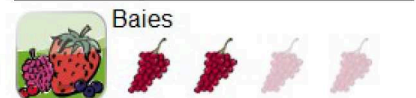
Rouge
foncé

Distinction	Expovina 2012 Médaille d'argent
Caractère	Un vin rouge agréable, fruité, riche et équilibré. Robe rouge rubis avec de légers reflets violets. Au nez, le vin se montre assez complexe. Du côté fruité, les fruits à noyau sont plutôt dominants (cerises, griottes). L'équipe de dégustation a également relevé des fruits séchés (pruneaux séchés) et des baies. Avec encore beaucoup d'épices (poivre), une légère aromatique de torréfaction (caramel) et un petit côté animal (cuir). Au palais, le vin a une attaque légèrement douce, soutenue par un peu d'acidité. Les dégustateurs ont trouvé le vin encore un peu astringent. Mais dans l'ensemble, il s'agit d'un produit très harmonieux avec une belle ampleur et une longue finale. L'aromatique en bouche dévoile une nouvelle fois son large éventail d'arômes.
Conseil	Gratin de légumes. Risotto. Lasagne. Plats de viande (porc, bœuf, gibier). Fromages à pâte molle. Combinaison avec des desserts au chocolat contenant une part élevée de cacao tout à fait possible.
Région	Les Pouilles, sur le talon de la botte formée par la péninsule, est la région viticole la plus productive d'Italie: un huitième des vignobles de tout le pays s'y trouve, et les récoltes par hectare sont ordinairement très élevés. Dans le climat très chaud, les vins deviennent très sombres, terreux, lourds. Le Negroamaro, le noir amer et le Primitivo (peut-être directement apparenté au Zinfandel de Californie) sont les raisins à vin rouge prédominants. Le climat méditerranéen et les sols en grande partie bien adaptés (sous-sol calcaire de la période crétacée, recouvert de couches riches en oxyde de fer) créent des conditions idéales pour la viticulture. Du point de vue de la technique viticole, les Pouilles peuvent être subdivisées en trois régions: la plaine autour de Foggia dans le nord, la région centrale, vers l'intérieur près de Barletta, et la presqu'île plate de Salento au sud. Mais les Pouilles sont aussi la région où sommeille encore un grand potentiel, et les possibilités des cépages autochtones ne sont de loin pas encore épuisées: avec un travail correspondant dans les vignobles et les caves, il y a toujours plus de vins sur le marché qui, avec leur intensité, leur ampleur et leurs prix renommés de régions plus réputées.

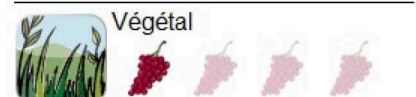
Caractère en bouche



Arôme au nez



Arôme en bouche



Analyse de: 02.05.2012

pH	Acidité globale	Sucre	Soufre total
3.74	5.64	doux	peu