



Primitivo di Manduria Riserva Piano Chiuso 2018

CHF 36.00 | 10 cl = CHF 4.80

Robe rubis profonde et lumineuse aux tons grenat. Le nez très complexe dévoile des nuances de fruits des bois, de kirsch, de violette, de fougère, de poivre noir et de clou de girofle, avec un fond de graphite et de cacao en poudre, enrobé d'une note balsamique. Un vin où puissance et élégance jouent des coudes. La fraîcheur et la souplesse contribuent au grand plaisir de dégustation, tandis que les tannins délicatement fondus culminent en une finale qui semble infinie.

Producteur	Masca del Tacco
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Pouilles
Sous-région	Manduria
Appellation	DOP
Millésime	2018
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2025 - 2027
Cépages	Primitivo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	318455
Accord mets et vins	Lasagnes, Pâtes, Fromage affiné, Gibier, Plats mijotés, Champignons
Avis	Gambero Rosso 3/3 Luca Maroni 99/100



Vinification

La vinification est effectuée à température contrôlée avec un contact prolongé avec les peaux. Elevage en grands fûts de chêne pendant au moins 9 mois, puis encore 6 mois en bouteille. Il n'est mis en vente que trois ans après les vendanges.

Terroir





Terre rouge riche en substances organiques, sols calcaires.

