

DRINKS.

Contessa Carola Primitivo di Manduria DOC 2022 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500620122
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vérone
Embouteilleur	Contri Spumanti, Via Legnaghi Corradini, 30/A, 37030 Cazzano di Tramigna VR, Italie
Marque	Contessa Carola
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Le nez révèle des arômes intenses de confiture de fruits rouges, de cassis et de cerises, avec des notes de cacao, de réglisse et de vanille. En bouche, il est corsé avec des notes fruitées et des tanins souples. Finale longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	100 % Primitivo
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2022
En accord avec	entrées, légumes, fromages, viandes rouges

Description

C'est le grand-père de Luciano Conti, né en 1938 à Cazzano di Tramigna, qui a posé la première pierre de l'entreprise viticole Contri Spumanti S.p.A.. Lorsqu'il a commencé à étudier l'œnologie à l'âge de 15 ans, son père est tombé gravement malade. Pendant deux ans, il a été hébergé par son grand-père, âgé de plus de 90 ans et fondateur du vignoble familial. Son expérience et, bien sûr, sa bonhomie lui ont permis d'apaiser l'absence de son père Luigi, tout en apportant à Luciano un très grand savoir-faire dans son parcours. Dès sa majorité, Luciano a fondé sa propre entreprise viticole, Luciano Contri, qui a ensuite été renommée Contri Spumanti S.p.A.. Au début, il se concentrait sur le pressage de vins pétillants. Aujourd'hui, l'entreprise familiale est entre les mains de son fils Paolo Contri, qui supervise deux sites de production à Vérone et à Modène. À Vérone, on ne produit que des vins mousseux, tandis qu'à Modène, on produit la vaste gamme des nombreuses marques de vin de Contri Spumanti. Les raisins de Primitivo sont récoltés dès qu'ils sont mûrs, en août ou au plus tard début septembre. Ils poussent sur un sol très argileux, parfois très calcaire, ou sur une terre rouge riche en minéraux. Les raisins sont soigneusement pressés et macérés afin d'extraire à la fois leur couleur et des tanins souples. La fermentation se déroule avec plusieurs transvasements en fûts d'acier inoxydable dans des conditions contrôlées, jusqu'à ce que le Primitivo di Maduria arrive à maturité pendant six mois supplémentaires avant la mise en bouteille.