

DRINKS.

Luccarelli Old Vines Primitivo di Manduria DOP 2021 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7016421
Alcool	15.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Salento (Pouilles)
Embouteilleur	Luccarelli srl, Via G. L. Marugij 66, 74024 Manduria, Taranto, Italie
Marque	Luccarelli
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	12 mois
Dégustation	des notes de vanille, de chocolat, de fruits noirs, de pruneaux, de cerises, de confiture de baies, de tabac, de bois de chêne, de cuir, de violette et d'épices douces.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Primitivo
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non spécifié
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2021
En accord avec	volaille, grillades, fromages, cuisine méditerranéenne, viandes rouges

Description

Le Old Vines Primitivo di Manduria est bien connu chez les amateurs de vin. Ce vin rouge provient de la péninsule du Salento (le "talon de la botte" italien), dans la région méridionale des Pouilles. Il porte le nom de "Old Vines" parce que les viticulteurs de Luccarelli obtiennent les raisins de vignes en forme de buisson plantées il y a 60 à 70 ans. Plus un cep est vieux, moins il produit de grappes - ce qui signifie que chaque grappe dispose de plus de nutriments, d'eau et de soleil. Les raisins du cépage typique de la région, le Primitivo, sont récoltés dès qu'ils ont juste dépassé le stade de la maturité. L'égrappage et le foulage sont suivis d'une macération d'environ onze jours avec des remontages réguliers. Après le soutirage du moût fermenté, la fermentation malolactique a lieu dans des cuves en acier inoxydable. Le vin rouge passe ensuite douze mois dans des fûts en bois français et américain. Avec ce procédé, les œnologues de Luccarelli semblent faire tout ce qu'il faut, car : Le Primitivo obtient des notes très élevées sur divers forums consacrés au vin. Il est recommandé de déguster ce vin en accompagnement de plats méditerranéens, de sauces de viande savoureuses, de rôtis ou de fromages affinés.