

Nom	Primitivo di Manduria Riserva
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Collezione Ventidiciotto
Style de vin	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Primitivo di Manduria
Cépages	100% primitivo
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	La Collezione Ventidiciotto propose des vins aux cépages les plus représentatifs des Pouilles qui expriment au mieux les caractéristiques de leur région. Le Salento est particulièrement adapté à la culture du Negroamaro et du Primitivo, grâce aux conditions pédoclimatiques, aux sols profonds et meubles avec une bonne matrice calcaire et à un microclimat unique. La cave est située au centre d'une langue de terre qui capte l'influence des vents de la mer Adriatique et de la mer Ionienne. Le Pimitivo di Manduria Riserva a une robe rouge rubis profonde, avec des reflets grenat qui s'intensifient avec l'âge. Le nez développe des arômes riches et complexes de prune mûre, de confiture de cerise, accompagnés de notes épicées douces. La bouche est souple et bien structurée, avec une richesse en tanins nobles et des saveurs de cacao, de café et de vanille en finale.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Torr cella - Terrain de texture moyenne (loam sablonneux) - Age moyen des vignes : 38 ans
Rendement	5.000 pieds/ha
Vendange	Fin août.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	24 mois dont au moins 9 en foudres.

