

Nom	Primitivo di Manduria
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Collezione Ventidiciotto
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, peu épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, tanins souples, acidité subtile
Appellation	IGT Salento
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 Primitivo di Manduria a une couleur rouge rubi profonde et un nez aux arômes riches et complexes de prunes et de confiture de cerise, avec de jolies notes épicées. La bouche est souple bien que structurée et riche, avec une finale qui rappelle des notes de cacao, de café et de vanille.
Servir sur	barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, fromages doux
Origine	Mesagne, Contrada Campofreddo - Sol calcaire - Age moyen des vignes : 26 ans
Rendement	4.000 pieds/ha
Vendange	Fin août
Fermeture de bouteille	diam

