



Primitivo di Manduria Lirica 2023

Robe rouge foncé aux reflets grenat. Un nez vineux offensif. La puissante richesse aromatique est appuyée par les tannins légèrement sucrés.

Producteur	Consorzio Produttori Vini
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Pouilles
Sous-région	Manduria
Appellation	DOC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Primitivo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322856
Accord mets et vins	Pâtes, Veau, Agneau, Plats à base de porc



Vinification

Ce vin a été élevé en barriques françaises pendant 2 à 3 mois, ce qui lui donne un charme supplémentaire sans minimiser sa typicité.

Terroir

Les vignes poussent sur des roches de tuf calcaire.

Histoire

Un Primitivo di Manduria doit remplir certaines conditions pour avoir le droit de porter ce nom. Il est ainsi contraint d'avoir un taux d'alcool minimal de 14%, qui doit provenir de la teneur naturelle en sucre des raisins. Autrefois utilisé uniquement pour les assemblages des vins du sud et pour apporter de la couleur aux vins du nord, le primitivo (parent du zinfandel californien) est immédiatement devenu un succès à partir du moment où il a été produit en monocépage.

