



Primitivo 2024

Le nez dévoile des arômes de cerises noires et de prunes mûres, accompagnés d'une légère touche épicée et de fines notes d'herbes méditerranéennes. En bouche, le vin est équilibré, avec des tanins souples, une agréable fraîcheur et une texture harmonieuse. Un Primitivo authentique, facile à boire et doté d'un caractère affirmé.

Producteur	Rivera
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Pouilles
Sous-région	Salento
Appellation	IGT
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	14° - 16°
Conservation	2026 - 2028
Cépages	Primitivo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323844
Accord mets et vins	Cuisine méditerranéenne, Pâtes, Grillades, Antipasti



Vinification

Les raisins sont récoltés avec soin et fermentés à température contrôlée. Le vin est ensuite élevé pendant 12 mois en cuves de béton et en amphores.

Terroir

Les vignobles du Primitivo Salento se situent dans le paysage des Pouilles, marqué par des sols calcaires et un climat méditerranéen. Ces conditions favorisent une maturité optimale des raisins, apportant au vin un fruit généreux, une structure souple et un caractère harmonieux. Le terroir des Pouilles exprime un Primitivo authentique, équilibré et d'une belle facilité de dégustation.

Histoire

Fondé en 1949 à Andria, le domaine Azienda Vinicola Rivera compte parmi les producteurs les plus réputés des Pouilles. La famille de Corato associe les cépages autochtones aux techniques modernes de vinification afin de créer des vins élégants, authentiques et représentatifs de leur terroir.

