

« Passitivo »

Pays	Italie
Région	Pouilles
Appellation	Primitivo IGT
Millésime	2019
Couleur	Rouge
Producteur	Cantine PaoloLeo
Cépages	100 % Primitivo
Description	La région des Pouilles, très ensoleillée, permet d'obtenir ici un véritable petit Amarone. Les fruits sont omniprésents et confitures, avec des notes de cerises noires. En bouche, il se montre gourmand, avec beaucoup de matière, de fruits et d'une rondeur exceptionnelle. La finale est marquée par des arômes de cacao et de torréfaction ainsi que par une grande longueur.
Vinification	Une partie des vendanges sera passerelle sur claie afin d'amener rondeur et gourmandise au vin. On lance ensuite la fermentation à température contrôlée.
Elevage	Un quart du vin est élevé en fûts de chêne pendant 12 mois et ensuite assemblé au reste du vin.
Analytique	14,5 %
Accompagnements	S'harmonise avec les plats en sauce, les sauces chocolatées et les sauces aux fruits.
Conservation	De 5 à 8 ans.
Cote Vivino	3,8/5
Prix Kiwanis	9,5 €
Notes	

