

# DRINKS.

## Tenuta Guistini Primitivo di Manduria Acinorè 2019 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	409012
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Pouilles
Embouteilleur	Tenuta Guistini, Via Salvador Allende, San Giorgio Jonico (TA) Italia
Marque	Tenuta Giustini
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: rouge rubis intense. Nez: arômes d'épices et de fruits rouges. Bouche: puissant, avec des tanins doux. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Primitivo
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température	



de consommation	16-18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	grillades, veau et bœuf, viandes rouges

## Description

Les Pouilles, région située dans le sud de l'Italie - le talon de la botte - sont considérées comme une excellente zone viticole, notamment pour les vins rouges autochtones. Le paysage se compose de plateaux et de plaines, avec des sols constitués d'un mélange d'argile, de sable et de coquillages fossiles. Le climat est chaud avec peu de précipitations, mais avec parfois de fortes brises marines. Le cépage Primitivo a été le premier cépage des Pouilles à être vendu au niveau national, rendant la région célèbre pour son vin. La famille autour de Giuseppe Papadopoli a grandi dans les vignobles de San Giorgio et a ainsi acquis beaucoup de connaissances sur la viticulture. En 2006, le rêve de posséder une cave s'est enfin réalisé et le premier vin produit a été baptisé Vecchio Sogno, ce qui signifie "vieux rêve". Un autre Primitivo de la cave est le Manduria Acinorè, les raisins sont récoltés à la main à la fin du mois de septembre et vinifiés à 24-26 degrés. Le vieillissement se déroule pendant 6 mois en fûts de chêne français, suivi d'un vieillissement en bouteille pendant 3 mois. Le Primitivo accompagne à merveille les plats forts.