

# DRINKS.

## Masseria la Volpe UNO Primitivo di Manduria DOP 2023 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	50062323
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Pouilles, Salento
Embouteilleur	Masseria La Volpe, Via Ungaretti 4, 64013 Corropoli, Italie
Marque	Masseria La Volpe
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	rappelle la confiture de cerises, les prunes, les baies noires, le bois de chêne, la vanille, le chocolat, le cuir, les épices et les raisins secs.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Primitivo
Etiquette	polychrome
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température	



de consommation	16-18 degrés
Millésime	2023
En accord avec	grillades, veau et bœuf, pizzas & pâtes

## Description

Il n'y a pas si longtemps encore, les vins des Pouilles étaient peu connus - et peu respectés au niveau international. Mais cela a changé, pour le plus grand plaisir des viticulteurs et des domaines viticoles en plein essor qui se consacrent à la culture des cépages Primitivo et Negroamaro. Les vins du sud de l'Italie ont pu développer leur propre identité, raison pour laquelle ils sont très reconnaissables dans le monde entier. Ainsi, l'appellation d'origine "Primitivo di Manduria" fait référence à un vin rouge riche et complexe avec une certaine douceur résiduelle. L'entreprise viticole Masseria la Volpe n'est pas elle-même active sur le terrain, mais elle collabore avec des vignobles partenaires sélectionnés afin de pouvoir proposer des vins particulièrement représentatifs et d'une grande valeur gastronomique. Le Primitivo di Manduria UNO est originaire de la péninsule du Salento (le "Talon de la botte" italien) dans les Pouilles. Il est apprécié par les connaisseurs de vin pour sa texture douce, son caractère gouleyant et son goût délicat et équilibré. Avec son corps ample et ses tanins discrets, le Primitivo se marie bien avec les viandes braisées, les grillades, les pâtes et les plats salés en général.