

DRINKS.

Domiziano Primitivo Puglia IGP 2023 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7001223
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Pouilles
Embouteilleur	Cantine Due Palme, Via San Marco 130, 72020 Cellino San Marco, Brindisi, Italie
Marque	Domiziano
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	>6 mois
Dégustation	goût doux et plein de cerises mûres, de petits fruits, de chocolat, de vanille et d'épices.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Primitivo
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



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

Description

La Cantine Due Palme est une coopérative de viticulteurs des Pouilles qui a débuté en 1989 avec 15 membres et qui compte aujourd'hui plus de 1'000 viticulteurs. Ensemble, ils exploitent un vignoble de 2'500 hectares, ce qui implique une grande diversité de vins. L'œnologue respecté, Angelo Maci, est le président de la coopérative, qui exploite une immense cave à vin technologiquement avancée à Cellino San Marco. Le Primitivo Puglia IGP est une mise en bouteille spéciale exclusive de la cave. Ce vin d'un rouge profond est issu du cépage typique des Pouilles, le Primitivo, connu en Californie sous le nom de "Zinfandel". Les raisins subissent une macération de huit jours, suivie d'une maturation en fût pendant six mois et d'un court vieillissement en bouteille. En bouche, le vin rappelle les cerises mûres, les petits fruits, le chocolat et les épices de chêne.