

DRINKS.

Tormaresca Neprica Primitivo Puglia IGT 2023 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7009523
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Pouilles
Embouteilleur	Marchesi Antinori S.p.A., Piazza Antinori 3, 50123 Florence, Italie
Marque	Tormaresca
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	12 mois
Dégustation	rond et souple avec une acidité soutenue ainsi que des griottes, des fruits rouges, de la confiture de prunes, des fruits secs, de la vanille, du chêne, du chocolat, du poivre et des épices douces.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Primitivo
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin	Non spécifié
--------	--------------

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------------	--------------

Millésime	2023
-----------	------

En accord avec	volaille, veau et bœuf, agneau, pizzas & pâtes
-------------------	---

Description

En 1998, la Familia Antinori a commencé à investir dans les Pouilles et a acquis le Tenuta Tormaresca. Le domaine dispose de deux vignobles : Bocca di Lupo dans la région DOC Castel del Monte avec 140 ha de vignes, et Masseria Maime sur la côte Adriatique dans le Salento avec 350 ha de vignes. Les domaines viticoles cultivent entre autres les cépages Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Aglianico et Negroamaro. Les raisins du Nèprica Primitivo IGT Puglia proviennent de Masseria Maime, près de la localité de San Pietro Vernotico. Dans le paysage côtier principalement plat, les vignobles s'étendent à perte de vue. Entre les deux, on trouve des oliveraies et d'autres champs agricoles. En écrasant délicatement les raisins fraîchement vendangés et égrappés, l'équipe de Tormaresca obtient le moût tant convoité, qui est ensuite soumis à une fermentation de huit à dix jours à des températures contrôlées allant jusqu'à 26°C. Une fois la fermentation malolactique terminée, le jeune vin rouge est élevé pendant huit mois en cuve inoxydable et quatre mois supplémentaires en bouteille.