



PRIMITIVO IGP SALENTO
Bocca della Verità

LA RÉGION :
Puglia

LE PRODUCTEUR :
Cantine De Falco

LE TERRITOIRE :
Plaine du Salento

LE CÉPAGE :
Primitivo 100%

LE VIGNOBLE :
Les vignes sont cultivées à petits arbres, situées dans la plaine de la péninsule du Salento sur des sols riches en minéraux et en sédiments. Embrassées par le soleil, elles reçoivent fraîcheur et vigueur uniques par la mer Ionienne et la mer Adriatique.

LA VINIFICATION :
Après la récolte le raisin fait une macération de 15 jours à température contrôlée. En suite le nectar repose pour 8 mois en barrique de bois américain.

L’AFFINAGE :
8 mois en barriques de bois américain.

NOTES DE DÉGUSTATION :
Couleur rouge rubis profond et lumineux. Au nez s’ouvre à des intense sensation de fleur rouge séché et aux arômes de griotte confite. Après quelque minute on peut retrouver des sensations plus intenses comme le parfum de réglisse, tabac et poivre noir. En bouche il est ample, intense et concentré. Robuste et équilibré, aux arômes de fruits rouges et au tanin finement présent. Final persistant, fruité et légèrement sec.

TEMPERATURE DE SERVICE 18°/20° C

