

CANTINE DE FALCO

PRIMITIVO IGP

LA RÉGION :

Puglia

LE PRODUCTEUR :

Cantine De Falco

LE TERRITOIRE :

Plaine du Salento

LE CÉPAGE :

Primitivo 100%

LE VIGNOBLE :

Les vignes sont cultivées a petits arbres , situées dans la plaine de la péninsule du Salento sur des sols riches en minéraux et en sédiments. Embrassés 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 a temperature controlé . En suite le nectar repose pour 8 mois en cuves inox.

L’AFFINAGE :

8 mois en cuves inox .

NOTES DE DÉGUSTATION :

Couleur rouge rubis typique tendant au grenat. Au nez il s’ouvre aux fruits rouges , aux herbes aromatiques , a la rose et au poivre noir. En bouche la structure est bien presente , propre et souple. Les tannins sont délicats et une belle fraîcheur soutien un fruit bien present et agréable. Délicat et gourmand.

TEMPERATURE DE SERVICE 18° C

