Wijnfiche

Vini Menhir - Quota 29 | Salento IGT Primitivo Italie — 2025

Vinification

Récolte manuelle. Longue macération pelliculaire, puis élevage court (6 mois) en fûts de 600 à 1000 L. La quantité de raisins par hectare est limitée et tous les raisins sont récoltés manuellement au bon moment et soigneusement sélectionnés pour leur maturité. Ce soin donne aux vins un caractère très équilibré et concentré.

Dégustation

Rouge intense avec des reflets violets. Vin rouge très fruité, doux, corsé et épicé. Très aromatique, avec des caractéristiques de fruits rouges mûrs (cerises et mûres) et une pointe de poivre. Le goût est plein d'un déluge chaud de fruits trop mûrs et parfumés, d'un peu de sucre résiduel et d'un long arrière-goût fruité. Avec cette cuvée, cette cave souhaite principalement connaître le fruit de Primitivo au lieu de présenter des vins puissants et sur-concentrés.

Mets adaptées

Agneau | Lard fumé | Barbecue | Ragout | Gibier | Lapin aux prunes | Fromage

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Primitivo
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): +2-3
Servir à: 16 °C

