La Torre Primitivo di Manduria DOC, "Vigna Federico II"



issu des meilleurs raisins de Primitivo sélectionnés avec soin dans la région de Manduria, incarne l'excellence et la tradition viticole de Puglia. ce vin élevé en barriques offre une expérience sensorielle riche et complexe, alliant puissance et élégance, idéal pour les amateurs de vins rouges intenses et structurés.

Origine: Les vignes de Primitivo bénéficient d'un climat méditerranéen chaud et ensoleillé, typique de la région de Puglia. Les sols, riches et variés, permettent une maturation optimale des raisins, conférant au vin sa puissance et sa complexité aromatique. La zone de production, située dans l'appellation DOP Manduria, est réputée pour ses vins rouges intenses et structurés.

Encépagement: 100% primtivo

Vinification: Les raisins sont récoltés tardivement, dans les premières semaines de septembre, pour garantir une maturité optimale. Après un doux égrappage, les grains subissent une macération d'environ 14 jours, durant laquelle le vin termine sa fermentation alcoolique à une température ne dépassant pas 20°C. Le vin est ensuite introduit dans des fûts de chêne français et américains, où il termine sa fermentation malolactique. Par la suite, le vin est soumis à un élevage supplémentaire de six à huit mois en barriques sélectionnées, suivi d'un repos de plusieurs mois en bouteille, permettant au vin de développer toute sa complexité et son équilibre.

Dégustation: La robe de ce vin est d'un rouge pourpre profond, avec des reflets violets intenses qui captent immédiatement l'attention. Le nez révèle des arômes fruités et veloutés, dominés par des notes de fruits noirs mûrs, prunes et d'épices subtiles. En bouche, il est équilibré, rond et élégant, avec une belle structure tannique qui apporte une sensation de plénitude. La finale est longue et persistante, laissant une impression durable de fruits mûrs et d'épices, faisant de ce vin un compagnon idéal pour les repas sophistiqués.

Potentiel de garde: 2-6 ans

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Ce vin se marie à merveille avec des plats typiques de la cuisine italienne, tels que des orecchiette à la sauce tomate relevée, des viandes grillées et du gibier aux pleurotes. Il est également délicieux accompagné de fromages à pâte dure affinés, comme le Parmesan, offrant une harmonie parfaite entre la puissance du vin et la richesse des mets.

- Gratin de macaroni
- Ravioli ricotta/épinards
- Osso Bucco
- Sauté de veau pizzaïola
- ...