DES VINS SÉLECTIONNÉS AVEC PASSION

Dominique Bertholet

dominique.bertholet@skynet.be

GSM +32 492 70 22 10



ARMENTINO

SCHOLA SARMENTI

SALENTO IGT · VIN ROUGE

Un assemblage puissant et charnu,
né de vieilles vignes du Salento.

TERROIR

Salento, dans les Pouilles. Vignes âgées d'environ 55 ans, conduites en gobelet traditionnel des Pouilles, à une densité d'environ 4 500 pieds par hectare.

CÉPAGES

50 % Negroamaro et 50 % Primitivo. Rendement limité à environ 1,3 kg de raisins par pied, favorisant la concentration et la richesse du vin.

VINIFICATION

Vendanges manuelles. Les raisins sont délicatement déposés dans de petites caisses aérées afin de préserver leur intégrité avant leur arrivée au chai.

ÉLEVAGE

Maturation en cuves inox, suivie de 5 mois d'affinage supplémentaires en bouteille.

DÉGUSTATION

Nez intense et expressif, aux notes de griotte et de fruits mûrs, soulignées par une belle fraîcheur aromatique. Bouche puissante, riche et charnue, portée par une structure tannique affirmée.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Bœuf grillé, agneau rôti aux herbes, gibier à plume et viandes mijotées. Également avec des pâtes au ragù ou des fromages de caractère.

CÉPAGES
50 % Negroamaro · 50 % Primitivo

VINIFICATION
Vendanges manuelles en petites caisses

ÉLEVAGE
Inox puis 5 mois en bouteille

DEGRÉ D'ALCOOL
14 % vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
16–18 °C

POTENTIEL DE GARDE
4 à 6 ans (à titre indicatif)

LE PRODUCTEUR

Schola Sarmenti

Armentino réunit à parts égales Negroamaro et Primitivo de vieilles vignes du Salento, pour une expression riche et généreuse.

VIEILLES VIGNES DU SALENTO

PUISSANT · FRUITÉ · CHARNU