DES VINS SÉLECTIONNÉS AVEC PASSION

Dominique Bertholet

dominique.bertholet@skynet.be

GSM +32 492 70 22 10



CRITÈRA

SCHOLA SARMENTI

SALENTO IGT · VIN ROUGE

Un Primitivo charnu et généreux,
à la douceur enveloppante et à la belle fraîcheur.

TERROIR

Salento, dans les Pouilles, au sud de l'Italie. Vignes âgées d'environ 15 ans, conduites en Guyot à une densité d'environ 4 200 pieds par hectare.

CÉPAGE

100 % Primitivo. Une expression typique de ce cépage du sud de l'Italie, issue de vignes jeunes.

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

Maturation en cuves inox à température contrôlée, suivie de 6 mois d'affinage en bouteille.

DÉGUSTATION

Nez expressif et typique du Primitivo. Bouche charnue évoquant la pulpe de fruits mûrs, soutenue par une agréable fraîcheur. Tanins vifs, douceur enveloppante et longue finale.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Pâtes au ragù, lasagnes, viandes grillées, agneau rôti et plats mijotés. À essayer également avec des fromages affinés.

CÉPAGE
100 % Primitivo

VINIFICATION
Vendanges manuelles en petites caisses

ÉLEVAGE
Inox puis 6 mois en bouteille

DEGRÉ D'ALCOOL
13,5 % vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
16–18 °C

POTENTIEL DE GARDE
3 à 5 ans (à titre indicatif)

LE PRODUCTEUR

Schola Sarmenti

Critèra met en valeur le Primitivo du Salento : un rouge de caractère, issu de vignes jeunes et élevé en inox puis en bouteille.

LE PRIMITIVO DU SALENTO

CHARNU · FRAIS · GÉNÉREUX