DES VINS SÉLECTIONNÉS AVEC PASSION

Dominique Bertholet

dominique.bertholet@skynet.be

GSM +32 492 70 22 10



CUBARDI

SCHOLA SARMENTI

SALENTO IGT · VIN ROUGE

Un Primitivo profond et enveloppant,
issu de vignes âgées d'environ 65 ans.

TERROIR

Salento, dans les Pouilles. Vignes âgées d'environ 65 ans, conduites en gobelet traditionnel des Pouilles, à une densité d'environ 4 500 pieds par hectare.

CÉPAGE

100 % Primitivo. Rendement limité à environ 1 kg de raisins par pied, pour une expression concentrée et fidèle au caractère des vieilles vignes.

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

6 mois en grands fûts de chêne français de chauffe moyenne, suivis de 8 mois d'affinage en bouteille.

DÉGUSTATION

Nez intense de fruits mûrs, de tabac, de chocolat et de café. Bouche veloutée et enveloppante, aux tanins délicats. Une matière dense mais élégante et une longue persistance.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Bœuf rôti, côte à l'os, agneau aux herbes, gibier et viandes mijotées. Également avec des fromages affinés à pâte dure.

CÉPAGE
100 % Primitivo

VINIFICATION
Vendanges manuelles en petites caisses

ÉLEVAGE
6 mois en chêne · 8 mois en bouteille

DEGRÉ D'ALCOOL
15 % vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
16–18 °C

POTENTIEL DE GARDE
5 à 8 ans (à titre indicatif)

LE PRODUCTEUR

Schola Sarmenti

Cubardi révèle le Primitivo de vignes âgées d'environ 65 ans : une cuvée de caractère, concentrée et longuement persistante.

PRIMITIVO · VIGNES DE 65 ANS

PROFOND · VELOUTÉ · PERSISTANT