DES VINS SÉLECTIONNÉS AVEC PASSION

Dominique Bertholet
dominique.bertholet@skynet.be
GSM +32 492 70 22 10



MIOPASSO

PRIMITIVO · 2025

PUGLIA IGP · VIN ROUGE

Un rouge généreux et soyeux,
aux fruits noirs et aux épices douces.

TERROIR

Vignobles sélectionnés autour de Leverano, dans le Salento, au sud des Pouilles. Un terroir méditerranéen au cœur du talon de la botte italienne.

CÉPAGE

100 % Primitivo. Vendanges manuelles avec une sélection attentive des raisins.

VINIFICATION

Transport en petites caisses, éraflage délicat puis fermentation à 22–24 °C avec remontages fréquents. Fermentation malolactique.

ÉLEVAGE

Conservation sur lies fines après la fermentation malolactique, jusqu'à la fin de février ou au mois de mars.

DÉGUSTATION

Robe rubis intense. Nez de fruits des bois, d'épices douces et de menthe. Bouche ample et soyeuse, aux notes de griotte, de mûre et de poivre noir.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Lasagnes à la bolognaise, pâtes aux sauces de viande, grillades et bombette des Pouilles. Cuisine relevée et plats de viande savoureux.

CÉPAGE
100 % Primitivo

VINIFICATION
Fermentation à 22–24 °C

ÉLEVAGE
Sur lies fines jusqu'en février / mars

DEGRÉ D'ALCOOL
À confirmer sur la bouteille

TEMPÉRATURE DE SERVICE
16–18 °C

POTENTIEL DE GARDE
2 à 3 ans à partir du millésime

LE PRODUCTEUR

The Wine People · Miopasso

Une gamme italienne qui met en valeur les cépages et les traditions de ses régions, de la Sicile aux Pouilles.

UN ROUGE DES POUILLES

FRUITÉ · AMPLE · SOYEUX