Ultimo Tocco, 2021

Primitivo Puglia IGP Appassimento

Pays
Italie

Région
Pouilles

Cépages
Primitivo

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14.5%

Caractère

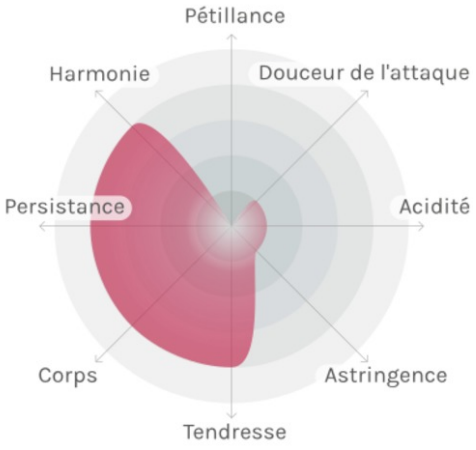
Ce vin rouge grenat riche et équilibré scintille dans le verre avec de légers reflets violacés. Au nez, des arômes envoûtants, intenses et complexes de mûre, de confiture de fraises, de raisins secs et de vanille; une légère douceur à l'attaque, un corps ample et velouté, quelques notes poivrées, des arômes intenses et une structure bien équilibrée ainsi qu'une finale longue et persistante flattent le palais.

Type de vin

Les équilibrés

Les riches

Les persistants



Producteur/Marque

Ultimo Tocco

Savoir-faire et expérience sont les qualités que doit posséder un viticulteur des Pouilles pour élever un Appassimento de premier ordre. S'il sait en outre faire preuve de patience, laisser le temps au temps et possède une conscience élevée de la qualité, il réunit toutes les conditions pour produire un vin authentique d'exception. Le raisin mûrit sur la vigne jusque vers la fin de l'automne. Et ce n'est que lorsqu'il est légèrement sec, ayant déjà perdu environ un quart de sa pulpe, qu'il est récolté soigneusement à la main. Avant d'être pressé, le raisin repose encore dix à douze jours à une température contrôlée de 25° C. Pour développer son caractère exceptionnel, le vin mûrit en barrique, déployant ses arômes typiques de manière absolument parfaite.

Accords mets-vin

Pâtes avec viande

Viande de boeuf avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis

Viande de veau avec sauce foncée

Gibier avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis