



ITALIE PRIMITIVO DI MANDURIA DOC 2022 MASSERIA TRAJONE

Pays : Italie
Région : Puglia
Sous région :
Cépage(s) : 100 % Primitivo

Note de dégustation :

Grenat carminé, un nez de cerise confite, de fraise, de mûr teintée d'une touche de figue. La bouche très souple n'offre aucune restriction au plaisir immédiat. Le fruité est le maître mot de ce vin qui se confirme comme être le vin des copains qui débarquent à l'improviste. Débouchée, la bouteille se boit sans sourcilier et en appelle une autre. Ses atouts, sa souplesse, son fruit omniprésent, sa texture onctueuse sans lourdeur, sa gourmandise.

Température de service : 16 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec une viande blanche ou rosée grillée. Accompagnement sauce tomate ou sauce barbecue. Pizza. Egalement très bien avec un plat légèrement relevée (fajitas).

Commentaires du sommelier :

Le nom du cépage Primitivo vient du latin "primitivus" qui signifie "mûr en premier". C'est ainsi qu'un botaniste le nomma lorsqu'il le découvrit en 1799 dans le sud de l'Italie; son bastion étant dans les Pouilles. A l'origine cependant, il vient de Croatie où il est connu sous le nom de Tribidrag. Ce mot grec possède exactement la même connotation: c'est-à-dire précoce. Aujourd'hui, aux Etats-Unis, il est également connu sous le nom de Zinfandel même s'il y a des viticulteurs de part et d'autre de l'Atlantique qui refusent d'y croire. En dégustation, c'est un vin intensément fruité et légèrement épicé, et doté d'une rondeur toujours pleine de charme.



Puissance

