



ITALIE IGP SALENTO ROUGE "  
TERRALIA " 2023 " PRIMITIVO "  
AZIENDA SCARPELLO

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

Note de dégustation :

Vin rouge de teinte grenat soutenue. Nez ouvert, évoquant de séduisants arômes fruités (cerises, cassis, framboises). En bouche, c'est un vin rond, très abordable et rassembleur. Un style qui plaira à de nombreux palais. Les amateurs trouveront également leur compte grâce à un équilibre remarquable, sans lourdeur ni sucrosité débordante. Un Primitivo de très belle facture !

Température de service : Entre 16 et 17 C°  
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des plats aux sauces tomates (lasagne) ou avec des plats de viandes relevés, voir épicés. Également avec un plateau de fromages corsés

Commentaires du sommelier :

Cépage emblématique de la région des Pouilles et en particulier du secteur de Salento, le Primitivo est connu pour ses vins au caractère fruité très mûr et omniprésent ainsi que sa texture douce et généreuse. Francesco Scarpello propose une version très raffinée du cépage avec son intensité et sa souplesse légendaire mais évite le piège de la lourdeur et d'une sucrosité écœurante.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

