

Luccarelli Primitivo Puglia IGP

Aromatique - étoffé - ample



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

| | |
|--|-------------------------------------|
| Origine Puglia | Cépage |
| Producteur Luccarelli | Type de fermeture |
| Millésime | Maturité de dégustation |
| Taille de bouteille | Température de service |
| Teneur en alcool | Numéro d'article 22720724 |
| Culinaire Plats de pâtes, ragoûts, BBQ, pique-nique, fromages | Élevage |

À PROPOS DU VIN

Un bon vin a besoin d'une histoire: La relation avec le Zinfandel de Californie a une grande influence sur la popularité du Primitivo. D'après les analyses les vignes doivent être liées à l'ancien Crljenak provenant de la Croatie. Fin du 20^e siècle, les connaisseurs de vin choisissent le Primitivo comme leur favori. Le vignoble de Puglia peut être divisé en cinq zones qui identifient des terroirs bien définis et fortement ancrés aux cépages typiques qui en caractérisent les productions. Le Primitivo Puglia IGP est un assemblage de ces différents terroirs.

Qualité: Vin rond et intense.

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Rouge rubis profond avec des reflets violets, frange discrète.

Aromatique

Aromatique: Palette complexe et concentrée, aux notes fruitées mûres, de cassis et de prunes, fines nuances épicées, de vanille et de torréfaction avec une touche terreuse en finale.

Corps

Corps: Attaque étoffée, très aromatique en bouche, corsé, corps dense, acidité filigrane, bien équilibrée avec les tanins, velouté avec une longue finale.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch