La Torre degli Uccelli, Primitivo, IGP Salento



Ce Primitivo IGP Salento incarne la puissance et l'élégance des Pouilles, une région où le soleil et la terre rougeoyante façonnent des vins généreux et profonds. Issu d'un cépage emblématique, il séduit par son équilibre entre concentration fruitée et douceur tannique, offrant une expérience sensorielle à la fois intense et raffinée.

Origine: Le Salento, situé dans le talon de la botte italienne, bénéficie d'un climat méditerranéen chaud et sec, avec des sols argileux et calcaires. Ces conditions idéales permettent au Primitivo d'exprimer toute sa typicité : des raisins gorgés de soleil, concentrés en sucres et en arômes, pour des vins puissants et équilibrés.

Encépagement: Primitivo 100%

Vinification: Les raisins sont récoltés à maturité optimale, puis égrappés sans foulage. La fermentation se déroule en cuve inox à température contrôlée (24-25°C) pendant 6 à 7 jours, avec un contact prolongé des peaux pour extraire couleur et tanins. L'élevage en cuves affine sa structure et apporte une touche plus complexite.

Dégustation: Sa robe, d'un rouge rubis profond, annonce un nez explosif de fruits noirs mûrs, de mûres, de figues et d'une touche de vanille. En bouche, il déploie une palette aromatique riche, où se mêlent cassis, épices douces et une pointe de réglisse, le tout enveloppé par des tanins soyeux et une finale persistante.

Potentiel de garde: 2-3 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Parfait avec des plats robustes comme un ragoût de bœuf aux olives noires, des pâtes à la sauce tomate épicée, ou des fromages affinés à pâte dure. Il sublime également les grillades de viandes rouges et les plats méditerranéens aux saveurs intenses.