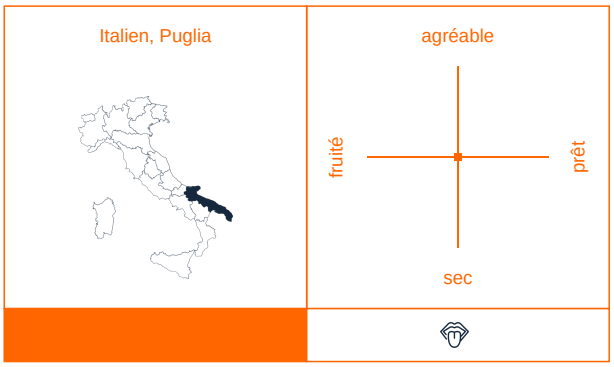
ARTAS PRIMITIVO SALENTO IGT ARTAS IGT

CASTELLO MONACI | 2016



Un vin puissant que cet Artas, qui réunit la force et le soleil du Sud. Le bouquet intense produit une grande variété dimpressions sensorielles. On y reconnaît un ensemble darômes fruités (sureau, bigarreau, pruneau, gelée de petits fruits) en association avec des notes de raisin sec et des prunes séchées ainsi que des touches dépices et de fumée. Le palais se révèle complexe et corsé. Quant à la finale, elle fait apparaître des notes fraîches et fruitées ainsi quune structure tannique mûre et bien présente, qui confèrent à ce cru une longueur et une densité dune dimension insoupçonnée.



Primitivo

Maturité optimale: 2 - 5 Années

Pendant 6 mois en barrique, puis six mois délevage en bouteille

épicé, baies, végétal frais

pâtes, chasse, fromages, pizza, hamburger, rôti de boeuf, grillades de boeuf

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

16.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**

VDI MIGROS partner