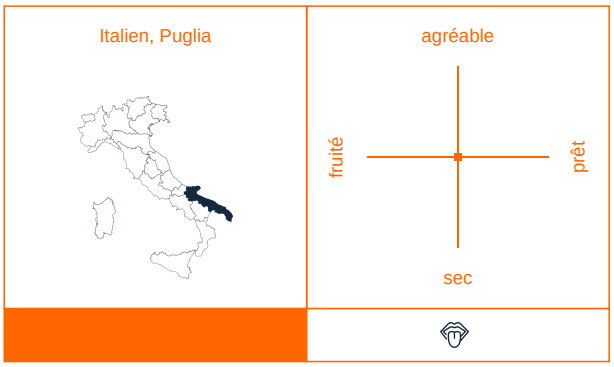
SINCE 1974 PRIMITIVO DI MANDURIA DOC SINCE 1974 DOC

TENUTE EMÉRA | 2022



Le nez révèle un bouquet envoûtant, complexe et très prometteur : des arômes de fruits frais, de fruits cuits et de fruits séchés se marient à des notes dépices, de bois de cèdre, de tabac et de café. Limpression est intense et persistante. En bouche, les tanins soyeux, la texture m¶lleuse et le fruit forment une attaque très réussie qui conduit à une finale longue, déterminée par le fruit. Cest un vin puissant du sud de lItalie qui illustre parfaitement la révolution qualitative que connaît le Mezzogiorno.



Primitivo

Maturité optimale: 3 - 6 Années

Pendant douze mois en barrique (chêne français)

pruneau, mûre, gelée de baies, pruneau sec, thé noir, vanille, épices exotiques, café / moka, tabac, bois de cèdre

entrées aux champignons, risotto, gigot d'agneau, jarret de boeuf, boeuf braisé / brasato, ragoût de boeuf

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

15 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**

VDI MIGROS partner