



VIGNETI DEL SALENTO

LEGGENDA GOLD 2019

Primitivo di Manduria DOC

Région : Les Pouilles

Cépage : 100% Primitivo

Vinification : Récolte des raisins légèrement surmaturés, éraflage et foulage, macération à température contrôlée pendant 10 à 12 jours avec remontages réguliers. Égouttage et fermentation malolactique en cuves inox. Vieillessement en barriques de chêne américain et français pendant les 12 prochains mois.

Dégustation : Rouge rubis avec du violet sur le bord ; bouquet intense aux notes de cerises et de mûres, imbibé de tabac à la menthe, légèrement épicé. Le goût épicé rend ce vin doux en bouche, se terminant par des notes de cacao et de café. Vin persistant, il continuera d'évoluer pendant les 10 prochaines années.

Accords : Excellent accord avec les currys et les plats de barbecue épicés. Ce vin se marie très bien avec un curry de betterave ou une compote de lentilles au vin avec du fromage cottage fumé.

Code SAQ : 11660371

Prix : 33,00\$

Prix Licencié : 28,70\$

UVC : 6

