

BOTTER

Uccellini Primitivo Pouilles BIO 2020

17,35\$

* Prix de détail suggéré

 Biologique  Biodynamique  Durable

	Code produit	14729556
	Prix licencié	15.05\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Indicazione geografica tipica (IGT)
	Région	Les Pouilles
	Appellation	Puglia
	Cépage(s)	Primitivo 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	8
	Fermeture	Métal vissé
	À boire	Peut vieillir 4 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Fière de ses traditions ancestrales, la maison Botter a été guidée par 3 générations de vénitiens pour qui le vin a toujours été la plus grande des passions. Depuis près d'un siècle, cette entreprise a su intégrer les traditions italiennes dans leur vin pour retirer de leurs cuvées les meilleurs produits possibles.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe pourpre intense. Arômes fruités avec des notes de marmelade de cerises et de prunes épicées avec du cacao, du café et de la vanille. Ce vin a une structure très solide en raison de l'alcool élevé et de l'équilibre entre les tanins doux et l'acidité. Grand vin pour les viandes rôties et grillées et les plats de gibier.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sol argilo-calcaire et climat méditerranéen

ÉLABORATION DU PRODUIT

Récolte la deuxième quinzaine d'août. La vinification s'effectue à l'aide du système traditionnel « bouchon immergé », soigneusement contrôlé afin d'extraire les tanins délicats et les caractéristiques du fruit variétal. Durant la phase d'élevage en cuve inox, en bois et en bouteille, les tanins et arômes évoluent pour se définir au maximum. La macération dure 12 à 15 jours à des températures contrôlées ne dépassant pas 25 C.

BOTTER
Venezia 1928

