

# VITA MEDITERRANEA



## PRIMITIVO SALENTO IGT 9927 – Vin Biologique

Des vins bio, végétaliens avec un emballage éco-durable, respectueux de l'homme et de l'environnement qui l'entoure.

### CÉPAGE

Primitivo.

### ZONE DE PRODUCTION

Vignobles biologiques dans le Salento (Pouilles).

### ALTITUDE ET ORIENTATION

45 mètres au-dessus du niveau de la mer, orienté nord-sud.

### TYPE DE SOL

Sol argilo-limoneux principalement profond, avec des zones sablonneuses.

### SYSTÈME DE FORMATION

Cordon éperonné.

### VENDANGE

Première décade de septembre.

### VINIFICATION

Les raisins sont soigneusement cueillis à la main pendant les heures les plus fraîches de la journée. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée, avec environ deux semaines de macération et des remontages fréquents et doux pour préserver les arômes intenses de la variété Primitivo et obtenir des tanins souples. Le vin est vinifié dans le respect des normes biologiques et végétaliennes.

### NOTE DE VIEILLISSEMENT

Après la fermentation malolactique, il est élevé en acier inoxydable.

### NOTES ORGANOLEPTIQUES

Couleur rouge pourpre profond. De généreux arômes de fruits rouges mûrs, de confiture de griottes noires et griottes, de poivre noir et de vanille, et des notes de garrigue méditerranéenne. Saveur concentrée et veloutée avec des notes de confiture de baies et de réglisse en finale.

### GARDE RECOMMANDÉE

3 ans en bouteilles déposées dans un endroit frais et sombre.

### ACCORDS METS ET VINS

Pâtes aux ragoûts salés, agneau. Pour les végétaliens : soupes de légumineuses, plats salés et épicés à base de céréales et de légumes.

### ALLERGÈNES :

Contient des sulfites.



375 ml



750 ml



1,500 ml  
Magnum