



MEREGALLI FRANCE



PRIMITIVO – SALENTO IGT – DOMAINE RIVERA



Cépage le plus connu de la région des Pouilles, le Primitivo offre des vins appréciés pour la richesse de leur caractère et leur gout fruité. Rivera l'interprète dans un style frais et fluide par une vinification moderne qui exalte les parfums intenses de confiture de fruits noirs.

RÉGION : Pouilles

CÉPAGE : 100% Primitivo

VIGNOBLE : Situé dans la province de Taranto où les sols sont calcaires et sableux.

VINIFICATION : La vendange a lieu la dernière semaine d'Août. La macération dure 8-9 jours dans des cuves inox à la température de 28°C. Le vieillissement s'effectue pendant 9 mois en cuves de ciment vitrifié, puis pendant deux mois en bouteille.

ROBE : Rouge violacée très foncée.

NEZ : Bouquet frais et fruité aux notes de mûres.

BOUCHE : Palais riche et fruité, mais fluide.

ACCORD : Idéal avec de savoureux plats de la cuisine italienne, de la viande et du fromage. A servir à 18°C.