

Primitivo - Rifugio - Conti Zecca Salento IGP



Notes de dégustation :

Robe : rouge rubis intense.

Nez : arômes de fruits rouges et poivre blanc.

Bouche : plutôt puissante, fruits noirs et épices, bonne longueur en bouche.

Accords mets-vin :

Particulièrement adapté à la cuisine méditerranéenne, une poêlée de légumes épicés, une pasta traditionnelle...


Le saviez-vous ?

Ce vin tire son nom d'une cachette souterraine où les habitants trouvaient refuge lors des raids des Sarrasins. La ferme a pris le nom de Rifugio, qui est aujourd'hui une zone particulièrement adaptée à la culture des beaux raisins Primitivo sur des sols calcaires particuliers.

 **Typologie** : vin rouge tranquille

 **Producteur** : Conti Zecca

 **Zone de production** : Veglie, province de Lecce.

 **Cépage** : 100% Primitivo

 **Garde** : 3 à 5 ans

 **Degré alcoolique** : 14% Vol.

 **Température de service** : 18°C

