

Curtis Nova Primitivo Puglia 2016

Società Agricola Bollina



Mention honorable pour ce beau vin rouge d'Italie ! Chaleureux et généreux, un bouquet aux parfums de fruits estivaux bien mûrs avec une note finale plus épicée. 97 points Luca Maroni et un joli aperçu sur l'œnologie du sud du pays !

Type	Rouge
Producteur	Società Agricola Bollina
Région	Pouilles
Cépage	Primitivo
Dosage	Sec
Température	14-16°C
Degré d'alcool	14 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2021
Élevage	Foudre
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

97/99 Points Luca Maroni

« Un excellent primitivo élevé en fûts signé par le vigneron culte Andrea Bernardini qui, avec ses 97 points Luca Maroni, compte parmi les mieux évalués de sa catégorie. Un vin d'une valeur phénoménale ! » - La rédaction Wine in Black

Note de la rédaction

Andrea Bernardini, œnologue responsable du projet Curtis Nova, a réalisé un de ses rêves avec ce vin rouge : un primitivo authentique de l'extrême-sud de l'Italie. La région des Pouilles est la seule à proposer les meilleures parcelles de ce cépage entretemps mondialement connu. Et comme c'est souvent le cas lorsque l'on veut atteindre son objectif, Andrea Bernardini a dû mettre tout son savoir-faire à profit pour donner vie à une cuvée à la personnalité si affirmée.

Au programme : des vendanges rigoureuses, une fermentation soignée et un élevage de six

mois en fûts de chêne français. Un tel effort est plutôt inhabituel pour un vin de cette catégorie de prix. Il s'agit ici de vinifier des cuvées non seulement délicieuses, mais qui possèdent également cette petite touche magique unissant parfaitement le cépage, le terroir et l'art viticole. L'expert italien Luca Maroni, critique de référence dans le pays, est sous le charme et décerne 97 points ! Qui dit mieux ?

Note de dégustation

Cette note est plus que justifiée : une dégustation inoubliable vous attend ! Le vin se présente paré d'une robe rouge pourpre opaque aux reflets violets. Le bouquet marie des parfums exquis de prune mûre et de cerise noire, ainsi que des soupçons de chocolat, de vanille et de café (que l'on doit à l'élevage en fûts). Le tout est souligné par une nuance épicée d'herbes méditerranéennes comme le romarin et le thym. En bouche, ce primitivo fait preuve d'une structure parfaite. Les tanins sont d'une délicatesse incomparable. On ressent une grande profondeur et l'équilibre raffiné entre le fruit et le bois est digne des plus grandes cuvées. La finale est onctueuse et balsamique. Tout simplement sublime !

Accords mets & vin

Quoi de mieux pour déguster le Curtis Nova Primitivo Puglia 2016 qu'un classique de la cuisine de la région des Pouilles comme des orecchiette à la ricotta ou un ragout d'agneau ou de gibier ?

Domaine

La noblesse des vins piémontais

Le domaine Società Agricola Bollina se trouve à Serravalle Scrivia, un petit village viticole d'environ 7 000 habitants, à une vingtaine de kilomètres au sud-est d'Alexandrie, au cœur du Piémont. Depuis des siècles, la propriété de 120 ha est la résidence d'une vieille famille issue de la noblesse italienne et originaire de Gênes, les Marquis Figari. En plus du domaine de 25 ha, elle comprend un hôtel 4 étoiles, un palais des congrès et un terrain de golf.

Un primitivo comme on n'en voit pas tous les jours

Le vin rouge Bollina Curtis Nova Primitivo Puglia 2016 est une cuvée mono-cépage. Les raisins sont vendangés au cours de la seconde moitié du mois de septembre. Ils sont ensuite délicatement pressés et macèrent avec leur peau durant six jours à température contrôlée. Après la fermentation, le vin est soutiré puis élevé pendant six mois en fûts de chêne français.