

Primitivo da uve leggermente appassite Salento 2019 Schenk Italia



Ce vin rouge italien de primitivo de la maison Boccantino et du millésime 2019 est tout simplement impressionnant. Les raisins ont séché sur le cep et ont ainsi développé des arômes très intenses. Une cuvée puissante des Pouilles comme on les aime ! Bonne dégustation !

Type	Rouge
Producteur	Schenk Italia
Région	Pouilles
Cépage	Primitivo
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	14 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2028
Élevage	Barrique
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Note de la rédaction

Que ce soit avec les méthodes appelées 'Appassimento', 'Appassito' ou 'da uve leggermente appassite', le résultat est un vin particulièrement corsé et fruité. Dans la région des Pouilles, le « talon de la botte italienne », cette forme de vinification a une longue tradition derrière elle. À la différence de la Vénétie, région plus fraîche où les raisins pour un Appassimento sont souvent vendangés tard dans l'année et sèchent dans des paniers en bois dans des locaux aérés, cette opération peut avoir lieu directement sur le cep dans la péninsule de Salento, laquelle est sèche, exposée à de chaudes températures et aux brises maritimes. Dans cette zone, lorsque les raisins sont très mûrs, les grappes sont 'pliées' sur le cep, de telle sorte qu'elles ne reçoivent plus aucun nutriment. Elles sont ainsi exposées à la chaleur de la fin de l'été dans les dernières semaines avant les vendanges, afin que les arômes se concentrent. Le résultat de cette méthode est délicieux.

Note de dégustation

Le primitivo Appassito est un vin croquant doté d'une ampleur aromatique impressionnante. Nous ressentons directement la chaleur méridionale et découvrons dès le bouquet que ce vin rouge se présentera soyeux et corsé en bouche. Des arômes de myrtille, de mûre, de prune et de cerise noire se marient avec des notes de vanille, de cannelle et de clou de girofle. Le primitivo enveloppe le palais de manière soyeuse et élégante. Il montre de la puissance et la dimension corsée des petits fruits mûrs et doux, lesquels sont accompagnés de saveurs de chêne et d'une acidité dynamique et délicate à la fois. Ce vin est excellent en solo mais il sera un délice avec des mets copieux.

Accords mets & vin

Profitez-en avec de l'agneau et des légumes braisés, des pâtes au four, des pizzas ou encore du fromage affiné à pâte dure.

Domaine

Un excellent ambassadeur de la viticulture italienne

À l'origine, le domaine Schenk Italia a vu le jour en 1952 dans la province de Reggio d'Émilie. Au fil des décennies, il est devenu l'un des producteurs de vins les plus importants d'Italie. Le projet « Brands of the land », que l'on pourrait traduire par 'les marques du pays, de la région' montre les hautes compétences de cette exploitation. Aujourd'hui, sous l'égide de Schenk Italia et en coopération avec des vignerons locaux triés sur le volet, les vins créés ici expriment toute la typicité de cette zone viticole de haute qualité.

Du Tyrol du Sud, dans le nord de l'Italie, à la Sicile, en passant par la Toscane, la Vénétie et les Abruzzes, vous pouvez découvrir toute la diversité de la viticulture du pays grâce aux cuvées signées Schenk. La vinification de haut niveau des différents vins a pour but de mettre en valeur le terroir respectif. En ce qui concerne la production piémontaise, la maison Schenk travaille avec la coopérative ancestrale Cantina Vallebelbo, laquelle maîtrise à la perfection la création de cuvées de Barbaresco de haute volée.

Un primitivo à son apogée

Les raisins du vin rouge Boccantino Primitivo da uve leggermente appassite Salento 2019 proviennent de la région des Pouilles, dans le Sud de l'Italie. Les températures élevées et les brises maritimes rafraîchissantes créent un climat optimal afin que les baies sèchent déjà sur le cep, de sorte qu'elles soient vendangées tardivement après avoir atteint une concentration importante. Le primitivo a été vendangé à la main, trié, pressé et a fermenté en cuves inox. Pour finir, la cuvée a été élevée durant six mois en fûts de chêne français.