



Criteria Primitivo, 2019

Schola Sarmenti
ITALIE, POUILLES, SALENTO

Le primitivo est un cépage riche en fruits et confituré. Celui-ci est particulièrement frais.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Primitivo
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Environ 15 ans
RENDEMENTS	9000 kg/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	8,6 g/l
SUPERFICIE	77 ha au total
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble est situé sur la péninsule de Salento, à l'extrémité sud-est de la région des Pouilles
EXPOSITION	Sud en direction de la mer
GÉOLOGIE DU SOL	Pléistocène de type argile silico-calcaire, compact et sec, avec une bonne fertilité
VINIFICATION	Les grappes sont cueillies à la main, une par une, et délicatement déposées dans de petites caisses aérées. Les raisins sont ensuite sélectionnés à l'aide d'un système de tri manuel sur table. Fermentation en cuves inox à température contrôlée.
ÉLEVAGE	En cuve inox.
DÉGUSTATION	Robe de couleur rouge rubis intense avec des nuances violettes. Au nez, un vin élégant aux arômes authentiques évoquant une profusion de cerises noires et de mûres. En bouche, un vin plein et juteux faisant echo à son terroir pouvant rappeler la pulpe de raisin mûre. La finale est fraîche, capiteuse, accompagnée de tanins vifs.
CONSOMMATION	Idéal avec des côtes-levées de porc, des burgers d'agneau, des aubergines grillées, des polpettes. Servir entre 14° et 18°C. Peut se conserver jusqu'à 7 ans.

CODE SAQ
14027360

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
19.95 \$



PRIX ET MENTIONS



WINE ADVOCATE
(ROBERT PARKER)
88/100



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Dans la campagne de Salento, au-delà des murs de pierres sèches, on retrouve un magnifique vignoble riche en histoire, celui du domaine Schola Sarmenti, qui s'étend sur des générations de vignes. Schola Sarmenti a choisi de conserver la technique de conduite de vignes « Alberello » (taille en gobelet) utilisée depuis l'Antiquité dans les Pouilles et impossible à mécanisée. Fiano, Negroamaro, Primitivo sont des cépages indigènes dont l'histoire remonte à l'immémorable et authentique expression d'une terre balayée par la brise de deux mers. Au domaine, le travail de la vigne rime avec passion et patience et s'effectue de manière naturelle, sans utiliser ni engrais chimiques ni désherbants, en respectant le cycle naturel des plantes. Toutes les parcelles sont cultivées selon les méthodes de l'agriculture biologique. Elles sont entourées de haies et d'arbres, à quelques pas de la mer, dans un environnement sain et naturel.