



Domiziano, Cellino San Marco (Pouilles)

Primitivo Puglia IGP

Millésime	2024
Viticulteur	Domiziano
Région	Pouilles
Degré	13.5% vol.
Cépages	100% Primitivo

Vinification

Cuvaison durant 8 jours à 20°C en cuves horizontales rotatives en inox. Elevage de 6 mois en barriques suivi d'un bref affinage en bouteilles.

Notre note de dégustation

Le Primitivo possède une robe concentrée, d'un rouge rubis profond. Le bouquet exhale un parfum intense de cerises mûres, une touche chocolatée ainsi que des notes épicées. Au palais, fruit intense, doux et très velouté, à la rondeur élégante - pour un plaisir de dégustation en toute simplicité.

Domiziano

Les vins de Domiziano, une cuvée spéciale exclusive de la cave coopérative de Cellino San Marco, séduisent année après année par la constance de leur qualité supérieure. Le rapport prix-plaisir de ces vins produits avec le plus grand soin est exceptionnel. Angelo Maci, l'oenologue de cette Cantina, est passé maître en l'art de tirer le maximum des atouts des Pouilles. Le résultat: des vins fruités, harmonieux et délicieusement amples en bouche, qui dévoilent un charme incomparable.



Convient avec

