

Cantina di San Marzano Vini – Primitivo di Manduria DOC Dolce Naturale « 11 Filari » 2016 Vin rouge naturellement doux (0,50L)

vin rouge moelleux 



Le Primitivo di Manduria est une appellation située dans le sud des Pouilles, à l'est de la ville de Taranto et au sud-ouest de Brindisi. Le climat de type méditerranéen voit l'ensemble des précipitations se dérouler en hiver (entre 500 et 600 mm). Les étés sont très chauds avec des moyennes de 25°C en juillet et août. La proximité de la mer influence favorablement les conditions de production des raisins.

Ces vins sont produits à 100% à partir de l'unique et remarquable cépage Primitivo. La plus grande majorité des vins est vinifiée en rouge classique. Une petite quantité des plus beaux raisins est abandonnée dans les vignes pour deux à trois semaines de plus afin de laisser le raisin surmaturer naturellement sur la plante.

Concernant plus particulièrement la cuvée 11 Filari, les raisins ont été sélectionnés dans les plus vieilles vignes du domaine, sur les communes de San Marzano et de Sava. La densité de plantation de ces vignes en gobelets est de 5000 pieds/ha. Le terroir est le fameux sol rouge, dont la couleur caractéristique est due à la présence d'oxyde de fer.

Le millésime 2015 a été vendangé début octobre.



Le

Grappe de Primitivo passerillée

processus de vinification débute par une égrappage des raisins, puis par une macération à température assez fraîche de 10 jours. Les fermentations prennent le relais à température de 24-26°C.

Les fermentations se poursuivent jusqu'à un équilibre d'environ 13,5% d'alcool et 4,5% en sucres résiduels.

Le vin présente une robe grenat, un bouquet de fruits rouges d'une grande fraîcheur. Avant de le déguster, on a vraiment l'impression d'avoir à faire à un vin rouge classique. Seule la douceur qui envahit progressivement le palais rappelle que nous sommes en présence d'un vin de vendanges tardives. L'acidité naturelle du cépage nous préserve de toute lourdeur. C'est bien équilibré et d'une grande « bévibilité » (néologisme que j'ai créé à partir du mot italien bevibilita désignant un vin qui se boit avec aisance et plaisir).

Ce vin s'accordera très bien avec un dessert au chocolat noir amer ou un foie gras frais aux figes.