



La Procura Primitivo di Basilicata IGP 2022

Cantine del Notaio

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Basilicata
Producteur	Cantina del Notaio Basilicata
Classification	IGP
Expansion	Dans un premier temps, vieillissement en fûts de chêne français dans des caves de tuf volcanique pendant au moins 12 mois.
Contenu	75 cl
Millésime	2022
Phase de dégustation	jusqu'à 20 ans dans des conditions de conservation optimales.
Température de service	16 -18° C
Teneur en alcool	14.5 %
Cépages	Primitivo
Numéro d'article	17906222

Commentaires

Cépage : 100 % Primitivo. Vendanges troisième et quatrième décade d'août.

Recommandation culinaire

2 à 20 ans dans des conditions de conservation optimales.

Notes de dégustation

Couleur : rouge rubis. Nez : notes de fruits rouges frais (cerise noire, cerise, framboise et mûre), d'herbes, de réglisse et d'épices douces. Bouche : savoureuse, fraîche, avec des notes de prune, de confiture de cerise, de tabac et d'épices.