

## SAN MARZANO

### Primitivo di Manduria DOC

“11 Filari” Dolce

100% Primitivo

*Italie, Pouilles*



Le Primitivo di Manduria est une appellation située dans le sud des Pouilles. 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 (**sur 11 rangées au total**) afin de laisser le raisin sur-maturer 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.

La vendange a lieu début octobre. Le processus de vinification débute par un 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. et se poursuivent jusqu'à un équilibre d'environ 13,5% d'alcool et 4,5% d'alcool potentiel 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 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 figues.

Alcool : 13,80 %/vol – Sucres résiduels : 80 g/L