

b.iO Primitivo

Puglia Bio · Italie

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	b.iO (bpuntoio) — Terre Cevico
APPELLATION	IGP Puglia — Italie
COULEUR	Rouge
CÉPAGE	Primitivo (100 %)
DEGRÉ	14 % vol.
CULTURE	Vino biologico

NOTE DE DÉGUSTATION

Primitivo bio des Pouilles, le cépage solaire du talon de la botte — ample, mûr et gourmand.

Au nez

- Cerise et fruits noirs mûrs
- Raisins secs
- Amandes grillées

En bouche

- Ample et généreuse
- Douce et élégante
- Finale persistante

EN UNE PHRASE

Un Primitivo **ample et gourmand**, sur la cerise, les fruits noirs et une pointe d'amande grillée — rond et solaire.

LE CÉPAGE

- **Primitivo (100 %)** — le cépage emblématique des Pouilles ; fruits noirs mûrs, rondeur et chaleur.
- **Terroir des Pouilles** — climat méditerranéen chaud, ensoleillé ; vins amples et généreux.

ACCORDS METS & VINS

Un rouge chaleureux, sur les pâtes, les viandes et les fromages affinés.

À TABLE

- Pâtes à la sauce tomate
- Gibier
- Viandes en sauce

FROMAGES

- Fromages affinés

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Pâtes à la sauce tomate et un verre à 16-17 °C. Le fruit mûr et la rondeur du Primitivo répondent à l'acidité de la tomate — un accord italien évident.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 16 et 17 °C.
 - **Aération** — carafier 30 minutes.
 - **Garde** — à boire sur le fruit, 3 à 5 ans.
-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.