Cantele Fanoi Primitivo del Salento

Domaine Viticole
Cantele

Pays
Italië

Région
Puglia

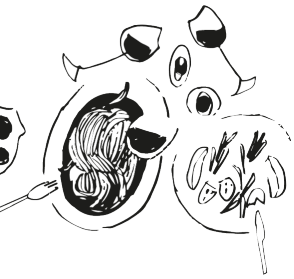
Appellation
IGT Salento

Millesime
2019

Cépage
100% Primitivo

Caractéristique
cassis, note légèrement fumé, menthe, goût riche, accents violets

Accords-mets
Harde oude kaas



Elevage en fûts de chêne pendant 14 mois. Ensuite un élevage en bouteille pendant 12 mois.

A l'époque, des feux de joie s'enflammaient dans le paysage nocturne de la Pouille pendant les froids mois d'hiver. Ils symbolisaient un moment festif pour les habitants. Le feu de joie, qui illuminait le ciel, était pour eux un moment de se rencontrer, de s'échauffer et de buver un verre de vin en combinaison avec un peu de nourriture à un soir d'hiver.

Le Cantele Fanòi, fait d'une sélection de raisins Primitivo, porte le nom de ces feux de joie traditionnels. Des vins légers, frais et jeunes sont issus des raisins Primitivo qui croissent dans la région du Salento, à la côte adriatique de la Pouille. Des vins qui sont riches en couleur et en goût, par contre, sont issus des raisins Primitivio qui croissent à la côte ionique de la Pouille. Grâce à la position du soleil à l'Ouest, les raisins de ces vignobles ont une bonne maturité. Mais aussi la proximité de la mer contribue à la ventilation nécessaire pour la fraîcheur et la vivacité. Les vins qui en résultent ont une profondité et une nuance

BAETEN VINOPOLIS SINCE 1935

extraordinaires.

Le Cantele Fanòi est fait d'un seul vignoble qui est sélectionné afin de produire un Primitivo qui beaucoup considèrent comme le meilleur de la Pouille.