

Gerardo Cesari

SOLLIONE

Millésime : 2018

Région et Appellation : Pouilles - IGT Primitivo del Salento

Cépages : 100% Primitivo

Vinification : Récolte manuelle, les raisins sont ensuite égrappés et macérés longuement, extractions douces et températures contrôlées.

Elevage : En cuve inox puis 3 mois en bouteille avant la commercialisation

Accords mets et vins : On peut l'imaginer sur des tagliatelles, lardon de coppa et émulsion basilic ou sur un tartare de bœuf coupé au couteau, finger de polenta. Il se mariera aussi très bien avec quelques fromages frais, mais aussi sur un dessert au chocolat par exemple, un biscuit coulant, cœur framboise et éclat de noisettes piémontaises.

Notation : -

