

IOIA DEL COLL

GIOIA DEL COLLE « Primitivo » 2016 FATALONE

Situation: Nous sommes à Gioia delle Colle, petit village situé à 400 m d'altitude (immense pour les Pouilles!) sur les hauteurs des Murges. Ce domaine fût un précurseur dans la qualité dans cette zone très réputée et étant considérée comme le berceau du Primitivo, des vins sincères, ensoleillés avec une grande personnalité.

Encépagement: 100% Primitivo

Terroir: Argile, silex et rocailleux.

<u>Température de Service</u> : 16°C.

Potentiel de Garde: 2019 à 2021

Observations: Avec sa robe rubis à reflets violets, ce Gioia del Colle s'ouvre sur un nez de fruits rouges, de baies sauvages, cerises noires et des senteurs de tabac blond. La bouche est

ample, fraîche, pleine et équilibrée avec une belle minéralité et une vivacité mesurée. Des tanins bien intégrés et des touches d'amandes grillées typiques de l'appellation.

Recommandations : Agneau rôti au romarin, Côte de bœuf grillée au thym, fromages affinés...

