

## Vite Mia Biologico

Puglia - 2015

### Situation

Les terroirs des Pouilles sont décrits par les vigneron locaux avec les mots succincts Sole, Terra e Vento (soleil, terre et vent).

### Encépagement

Primitivo et Negroamaro

### Accord Mets et Vins

Cuisine italienne, Viandes rouges.



### Dégustation

Le Vite Mia est de couleur rouge rubis avec des reflets violets. Au nez, des arômes intenses de fruits variés se combinent à des notes de cassis. En bouche avec un corps moyen, velouté et savoureux. Très bon équilibre entre acidité et fruits, avec une longue finale.

### Description

Découvrez les délices du sud de l'Italie grâce à la composition de vin rouge raffinée du Vite Mia, caractérisée par les caractéristiques typiques des cépages Primitivo et Negroamaro. Depuis plus de 2 000 ans, depuis l'époque de Magna Graecia («Grande Grèce»), le vin est cultivé dans les Pouilles. Cette tradition se poursuit avec les techniques viticoles modernes. Il y a principalement des sols rouges avec une texture fine et une surface à prédominance calcaire avec seulement quelques roches proéminentes. Le climat se caractérise par des températures élevées toute l'année, des précipitations peu abondantes et une différence de température relativement importante entre le jour et la nuit, ce qui a une influence positive sur la qualité des raisins.