



ITALIE – Pouilles

Schola Sarmenti

Diciotto



100% Primitivo

Rouge

Salento Rosso IGT



Le Domaine

Au sud de l'Italie, dans la région ensoleillée des Pouilles, la Cantina Schola Sarmenti raconte l'histoire d'un renouveau. Fondée en 1999 par les familles Marra et Calabrese, ils s'installent dans une ancienne bâtisse du XIXe siècle à Nardò réhabilitée dans le respect de l'architecture traditionnelle. Le nom "Schola Sarmenti" évoque l'école de la vigne, un hommage à la transmission du savoir-faire ancestral.

Le vignoble s'étend sur plus de 80 hectares. Les ceps, dont certains sont centenaires, sont conduits en alberello (gobelet), un mode de culture traditionnel du Sud de l'Italie, parfaitement adapté au climat chaud et sec.



Sol et vinification

Sols argilo-calcaires type Pléistocène. Culture en alberello. Vendanges manuelles. Vignes de 80 ans. Fermentation alcoolique en cuves inox. Elevage pendant 14 mois en barriques de chêne français, puis 10 mois en bouteille.

Notes de dégustation

Un vin rond, corsé et persistant, avec des notes de fruits rouges et de balsamique. Les tannins sont souples et vous apprécierez la belle finale longue !

Service

16-18°C



Planète Vins International

Parc Descartes bâtiment H4, 6 avenue Descartes, 33370 Artigues-Près-Bordeaux

Tél. +33(0)5 56 83 23 60 mail : info@planetevins.com