

POGGIO ANIMA LILITH

SALENTO – PRIMITIVO

ROUGE PUISSANT & GOURMAND



PROFIL :

Lilith est la première femme d'Adam. Elle a été bannie du jardin d'Eden après avoir refusé les avances sexuelles d'Adam. Puis elle a été transformée en démon. Là où Adam a été créé à partir de la poussière, Lilith a été créée à partir de la saleté et des sédiments. Cette légende est devenue réalité avec ce Primitivo qui refuse d'être soumis à l'œnologie bien qu'il s'agisse du même raisin que son proche parent Zinfandel. Le Primitivo apporte toujours beaucoup de chair et de maturité à la table avec une solide colonne vertébrale de certitude et de structure.

VITICULTURE :

- Cépage : 100% Primitivo
- Climat : un climat chaud et sec.
- Terroir : des parcelles sols argilo-calcaires et de sables volcaniques.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Les raisins ont été récoltés à la main. La fermentation alcoolique et malolactique s'est déroulée en cuves inox avec remontages réguliers pour adoucir les tanins. Il a ensuite été élevé pendant 7 mois en fûts, dont 15% en barrique neuve.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

La couleur a des reflets rubis opaque. Fermez les yeux et vous sentirez des notes de viande fumée, de cerise écrasée, de poivre concassé et de cassis. Mi-corsé à corsé avec des saveurs de petits fruits de cordonnier montrant une intensité liquoreuse avec une note anisée qui monte avec l'air. Les notes de fumée et de cassis se prolongent en finale, qui présente des tanins poussiéreux.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 16 °C
- Potentiel de garde : 2 années
- Accords mets & vins : des brochettes de boeuf au poivre rose, tomates cerises ; des côtelettes d'agneau à l'ail et au romarin ; une bavette de boeuf et poivrons rouges confits ; des biftecks à la florentine ; un filet de veau aux fines herbes avec salsa de tomate...