



THE SOUL OF ITALIAN WINE
FINE ITALIAN WINES PRODUCER



**Une magnifique longueur en
bouche faite d'ampleur et de
volupté!**

BACCHUS

LE MAGAZINE DU VIN ET DE L'ART DE VIVRE



**BERSELLI & SOLFERINO,
SIGNATURE COLLECTION
PRIMITIVO 2015**
(13487188) **21,90 \$**

Un vin relativement corsé, rond et
charnu qui exprime avec volupté le
caractère unique de son terroir.

- Alain Label / Février 2018
www.EcoledeBacchus.com

Vous désirez en mettre plein la bouche à votre Valentin? Alors, n'hésitez pas à vous procurer ce vin empreint du romantisme italien qui vous transportera, sans valise ni passeport, au coeur des Pouilles (le talon de la botte italienne). Votre douce moitié sera alors conquise par la rondeur, l'intensité et la suavité de ce vin riche et sensuel. Il est issu du sud de l'Italie, et élaboré à partir du cépage Primitivo qui a impérativement besoin, pour arriver à pleine maturité, des bonnes conditions d'ensoleillement et de chaleur que lui offre cette région. Enfin, par cette extraordinaire sensation d'onctueuse harmonie, d'équilibre suave et de sérénité gourmande si caractéristiques des rouges de cette région, vous vivrez sans doute une Saint-Valentin mémorable.



Berselli & Solferino, Signature Collection Primitivo 2015

Les Pouilles, Italie / Salento IGP / Prix: 21,90 \$ / Code: 13487188

Un vin opulent et intensément fruité qui sait se faire remarquer. Tout d'abord à cause de sa jolie bouteille trapue qui attire l'attention, puis par son caractère charmeur et sa richesse. Il est élaboré par la Société Agricole Alma Vineyards qui produit plus de 60 vins dans presque toutes les régions de l'Italie sous 14 marques, dont Berselli & Solferino. Au nez, le vin est racoleur et expressif avec ses arômes de prunes, d'épices, de chocolat amer et de fruits secs. Beaucoup d'amplitude en bouche avec une matière assez dense, mais qui reste digeste. Un vin relativement corsé, rond et charnu qui exprime avec volupté le caractère unique de son terroir. L'ensemble est absolument gourmand et harmonieux grâce à l'équilibre entre son taux d'alcool, ses tanins bien enrobés, son acidité et son sucre résiduel. Grande persistance des saveurs. Un vrai régal!