



Domiziano, Cellino San Marco (Pouilles)

Tenuta Albrizzi Salento IGP

Millésime	2023
Viticulteur	Domiziano
Région	Pouilles
Degré	13.5% vol.
Cépages	50% Cabernet Sauvignon, 50% Primitivo

Vinification

Cuvaison durant 14 jours à 20°C en cuves horizontales rotatives en inox, puis élevage en barriques américaines et françaises durant 6 mois et affinage en bouteilles durant 4 mois, avant d'être vendu.

Notre note de dégustation

Robe sombre, au rouge rubis profond. Nez intense de baies mûres, de cassis et de cacao. Élégant au palais, avec des tanins souples et bien équilibrés. Belle longueur en bouche. Un vin simple, offrant un excellent rapport prix- plaisir.

Domiziano

Les vins de Domiziano, une cuvée spéciale exclusive de la cave coopérative de Cellino San Marco, séduisent année après année par la constance de leur qualité supérieure. Le rapport prix- plaisir de ces vins produits avec le plus grand soin est exceptionnel. Angelo Maci, l'oenologue de cette Cantina, est passé maître en l'art de tirer le maximum des atouts des Pouilles. Le résultat: des vins fruités, harmonieux et délicieusement amples en bouche, qui dévoilent un charme incomparable.



Convient avec

