Vins rouges

35 références, du Negroamaro frais du Salento aux grands Primitivo de Manduria et Gioia del Colle, en passant par les atypiques Sussumaniellon Ottavianello ou Aglianico.

Découvertes — moins de 10 €

Référence	Producteur	Appellation	Cépage	Alc.	Dégustation	Prix
Albarossa rosso (37,5 cl)	Cantina Palamà, Cutrofiano (LE)	Salento IGP	Negroamaro	13,5°	Fruits rouges et épices, souple et corpulent	**5,70 €**
Perla dello Jonio	Cantina Coppola, Gallipoli (LE)	Salento IGP	Negroamaro	13°	Fruité, léger, très frais, belles notes épicées	**6,90 €**
Albarossa rosso	Cantina Palamà, Cutrofiano (LE)	Salento IGP	Negroamaro	13,5°	Fruits rouges, épices et fraicheur	**7,30 €**
Leverano rosso	Cantina Vecchia Torre, Leverano (LE)	Leverano DOP	Negroamaro, Malvasia nera	12,5°	Fruits rouges, persistent et souple	**7,30 €**
Tenute del Sud	Cantina Vecchia Torre, Leverano (LE)	Salento IGP	Primitivo, Syrah	13,5°	Souple et corpulent ; arômes intenses et persistants de fruits mûrs et d'épices	**7,90 €**
Primitivo 14 (37,5 cl)	Cantina Polvanera, Gioia del Colle (BA)	Gioia del Colle DOC	Primitivo	15°	Souple et complexe ; prune, épices et violette	**7,90 €**
Nero di Troia	Cantina Polvanera, Gioia del Colle (BA)	Salento IGT	Nero di Troia	14°	Fruité et gourmand ; cerise intense, nez plein, bouche ronde	**8,90 €**

Référence	Producteur	Appellation	Cépage	Alc.	Dégustation	Prix
Aglianico La Marchesana	Cantina Polvanera, Gioia del Colle (BA)	Puglia IGT	Aglianico	14°	Souple et intense ; fruits noirs, épices et violette	**8,90 €**
Negroamaro Versante	Agricola Vallone, Brindisi	Salento IGP	Negroamaro	13°	Fruité et floral (violette), persistance aromatique et fraîcheur	**8,90 €**
Primitivo Versante	Agricola Vallone, Brindisi	Salento IGP	Primitivo	13,5°	Belle fraîcheur, fruits rouges (fraise) et notes épicées	**8,90 €**
Memoria	Consorzio Produttori Vini, Manduria (TA)	Primitivo di Manduria DOC	Primitivo	14°	Ferme et aromatique ; prune, myrtille, violette et réglisse	**9,90 €**

Classiques — de 10 à 15 €

Référence	Producteur	Appellation	Cépage	Alc.	Dégustation	Prix
Lirica	Consorzio Produttori Vini, Manduria (TA)	Primitivo di Manduria DOC	Primitivo	14,5°	Velouté ; prune, réglisse et notes boisées (fût)	**10,90 €**
Ottavianello	Agricola Vallone, Brindisi	Ostuni DOP	Ottavianello	13,5°	Souple et fruité ; cerise, mûre, myrtille	**10,90 €**
Primitivo Flaminio	Agricola Vallone, Brindisi	Salento IGP	Primitivo	13°	Fruité intense (prune), notes de réglisse, alcool modéré	**10,90 €**
Li Cuti	Cantina Coppola, Gallipoli (LE)	Alezio DOC	Negroamaro	13,5°	Nez puissant ; bouche souple et fruitée (fruits rouges et noirs)	**10,90 €**

Référence	Producteur	Appellation	Cépage	Alc.	Dégustation	Prix
Salice Salentino Riserva	Cantina Vecchia Torre, Leverano (LE)	Salice Salentino DOC	Negroamaro, Malvasia nera	13,5°	Velouté ; fruits noirs, cacao, vanille (élevé en barriques)	**10,90 €**
50° Anniversario	Cantina Vecchia Torre, Leverano (LE)	Salento IGP	Negroamaro, Syrah	13,5°	Cerise et vanille au nez ; bel équilibre et tanins soyeux	**11,90 €**
Sum	Felline Agricola, Manduria (TA)	Salento IGP	Susumaniello	14,5°	Intense et velouté ; fruits des bois, griotte et épices	**12,50 €**
Vereto Riserva	Agricola Vallone, Brindisi	Salice Salentino DOC	Negroamaro	13,5°	Souple, intense, bien structuré (8 mois en fûts)	**12,90 €**
Filimei 	Masseria L'Astore, Cutrofiano (LE)	Salento IGP	Negroamaro	13,5°	Nez intense, épicé et fruité, légères notes animales	**12,90 €**
Aglianico 	Cantina Polvanera, Gioia del Colle (BA)	Puglia IGT	Aglianico	14,5°	Fruité et tannique ; fruits noirs, épices, tanins encore marqués	**12,90 €**
Primitivo 14 	Cantina Polvanera, Gioia del Colle (BA)	Gioia del Colle DOC	Primitivo	15°	Souple et complexe ; prune, épices et violette	**12,90 €**
Metiusco rosso	Cantina Palamà, Cutrofiano (LE)	Salento IGP	Negroamaro	13,5°	Trois cépages vinifiés séparément ; harmonie entre fruit, épices, puissance et fraîcheur	**12,90 €**
Jèma 	Masseria L'Astore,	Salento IGP	Primitivo	14°	Puissance et fraîcheur ; prune	**13,50 €**

Référence	Producteur	Appellation	Cépage	Alc.	Dégustation	Prix
	Cutrofiano (LE)				mûre et notes animales	
Castel Serranova	Agricola Vallone, Brindisi	Salento IGP	Susumaniello	14°	Très bel équilibre entre intensité, rondeur, fraîcheur et fruit (griotte)	**13,90 €**
Primitivo 15 (sans sulfites ajoutés)	Cantina Polvanera, Gioia del Colle (BA)	Gioia del Colle DOC	Primitivo	15°	Arômes intenses de cerises bien mûres	**13,90 €**
Giravolta	Felline Agricola, Manduria (TA)	Primitivo di Manduria DOC	Primitivo	14,5°	Cru « terres blanches » (tufo) ; griotte et vanille, puissant et frais	**14,50 €**
Madrigale (vin doux naturel)	Consorzio Produttori Vini, Manduria (TA)	Primitivo di Manduria DOCG	Primitivo	15°	Fruits confits : griotte, pruneau, raisins secs	**14,90 €**
Abatemasi	Consorzio Produttori Vini, Manduria (TA)	Salento IGP	Negroamaro, Primitivo	15°	Fruits mûrs, notes boisées et épicées, tanins fins ; généreux et persistant	**14,90 €**
Elegia	Consorzio Produttori Vini, Manduria (TA)	Primitivo di Manduria DOC	Primitivo	15°	Fruits à noyau, réglisse, poivre noir ; puissant et velouté	**14,90 €**

Grandes cuvées — plus de 15 €

Référence	Producteur	Appellation	Cépage	Alc.	Dégustation	Prix
Doxi	Cantina Coppola, Gallipoli (LE)	Alezio DOC	Negroamaro, Malvasia nera	13,5°	Puissance et rondeur, belle expression de l'assemblage	**15,90 €**

Référence	Producteur	Appellation	Cépage	Alc.	Dégustation	Prix
Sinfarosa	Felline Agricola, Manduria (TA)	Primitivo di Manduria DOC	Primitivo (Zinfandel)	14,5°	Cru « terres noires » ; prune, poivre, réglisse et cacao, longue persistance	**16,50 €**
Vendemmie 75	Cantina Palamà, Cutrofiano (LE)	Salento IGP	Negroamaro	14,5°	Puissance et fraîcheur ; fin des fermentations en barriques	**20,50 €**
Primitivo 16	Cantina Polvanera, Gioia del Colle (BA)	Gioia del Colle DOC	Primitivo	16°	Emblème de la maison, étonnamment équilibré malgré sa puissance	**20,90 €**
Alberelli	Masseria L'Astore, Cutrofiano (LE)	Salento IGP	Negroamaro	14,5°	Vignes de 1947 conduites en *alberello* ; puissant, épicé, fruité, notes animales	**23,50 €**
Sonetto	Consorzio Produttori Vini, Manduria (TA)	Primitivo di Manduria DOC	Primitivo	16°	Mûre, prune, figue et poivre ; équilibre étonnant entre puissance et fraîcheur	**24,90 €**