

# ATLAS PRIMITIVO BIOLOGIQUE

## Terroir

Les raisins proviennent du domaine Masseria Surani, propriété de la famille Tommasi, situé à Manduria au cœur de la région des Pouilles.

## Vinification et vieillissement

La gamme de vins Tommasi Naturae est fait à 100% de raisins biologiques et de haute qualité. Le Atlas Primitivo est conservé 10 jours dans des cuves en acier inoxydable lors du processus de fermentation. Il est ensuite vieilli durant 6 mois dans des barriques de chêne.

## Caractéristiques

Tommasi Naturae est une démarche officielle prise par la famille Tommasi vers l'éco-responsabilité. Le fruit de cette démarche, la cuvée Atlas est un vin équilibré, offrant une belle fraîcheur sur une finale en bouche tout en élégance. Vin exhibant une couleur rubis plutôt profond. Nez où dominant des notes fruitées de cerises noires. Possédant une agréable fraîcheur, ce rouge est pourvu de tannins étoffés.

## Accords mets et vins

Viandes rouges et plats à base de fromage.

## Autres informations

Vin certifié biologique par l'organisme de contrôle agréé par le Ministère italien de l'agriculture. Capsule à vis. Bouteille allégée de 420g. Étiquette en papier recyclé FSC, Forest Stewardship Council. Caisse en papier recyclé FSC



## Producteur

Tommasi

## Catégorie

Vins Rouges

## Cépages

100% Primitivo

## Pays / région

Italie, Pouilles

## Appellation

Puglia (IGT)

## Format

750ml

## Degré d'alcool

13%

## Température de service

16 à 18 degrés

## Disponible dans ces provinces

- Québec