

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Lamo, Ottavianello

Ostuni DOC

Tenute Rubino

Région : Pouilles, Italie.

Appellation : Ostuni Rosso DOC.

Domaine : Tenute Rubino.

Cépages : 100% Cinsault

Millésime : 2020

À déguster jusqu'en : 2026

Robe : rubis sombre.

Nez : très frais, sur les fruits rouges, graines de grenade, fraise, violette, avec des notes de fumée et d'herbes aromatiques séchées.

Bouche : souple et croquante, avec une acidité fraîche, des tannins fins, en retrait, et des saveurs de fruits rouges, fraise, framboise, mais aussi de cerise noire et d'herbes méditerranéennes.

Conclusion : une belle découverte au style plus septentrional, à boire jeune, servi légèrement frais !

Service : servir à 13°C. Ratatouille, pizza aux tomates fraîches, couscous de légumes.

L'Ottavianello, qui n'est autre que le Cinsault du sud de la France cultivé depuis fort longtemps dans les Pouilles, fait penser à un Pinot méditerranéen avec beaucoup de fraîcheur et de finesse de texture.

Teneur en alcool : 13%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90951 75 2020 **Prix membre :** 14.60

Prix catalogue : 16.20