

2017 Primitivo di Manduria DOP

Poggio Pasano, Cantina Sava

Primitivo-Perle mit grosser Fangemeinde



Beschreibung:

Der letztjährige Wein des Jahres hat sich als eine ausserordentliche Erfolgsgeschichte entpuppt. Im noch jungen Weingut Sava wird viel Wert auf eine präzise Vinifizierung gelegt. Mit dem Ausbau in erstklassigen Barriquen unterstreicht der junge Chefönologe Dennis Verdecchia die fruchtige Fülle und sorgt für eine feine Komplexität.

Degustationsnotiz:

Purpurrote Farbe, fast schwarze Mitte. Ein nobles Bouquet mit einem breiten Aromenspektrum: dunkelbeerige Noten nach Brombeeren und schwarzen Kirschen, aber auch blumige Noten sowie Schokoladentrüffel und eine Spur Menthol. Am Gaumen gefällt der weiche, perfekt balancierte Auftakt, der abgelöst wird von einer samtigen, sehr druckvollen Gaumenaromatik, nebst beerigen Noten auch eine Spur Schwarztee, Kakaonoten und ein Hauch Vanille runden die Aromatik aufs Schönste ab; stimmiges, temperamentvolles Finale.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Apulien
Produzent:	Poggio Pasano
Bewertung(en):	Luca Maroni 98/100, Score 18/20
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	1021617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Poggio Pasano
Cantina Sava

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 98/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.