



Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP, Cantine San Marzano

Un Primitivo haut de gamme et rigoureusement sélectionné

Beschreibung:

Ce Primitivo provient de la région de Manduria, célèbre pour produire les vins les plus nobles et les plus complexes. La plupart des vignes ont plus de 60 ans. Par conséquent, les rendements sont faibles. Le Palmenti séduit par son fruité exubérant, sa profonde concentration et son caractère accessible.

C'est avec une créativité inimitable que la talentueuse oenologue Caterina Bellanova parvient à capter la richesse des Pouilles et à la concentrer dans les élégants arômes de ce vin.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre intense, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Cerises noires et gelée de framboises dans le nez charmant et très ouvert, aux notes de zeste d'orange, de liqueur de cerise, de chocolat crémant et de cacao. La bouche charnue et pleine de saveurs est à nouveau marquée par les petits fruits noirs, avec des nuances de cèdre, un peu de cannelle et une touche de thé noir; structure très élégante avec des tannins veloutés et bien fondus; des arômes toastés de vanille et de caramel viennent progressivement se greffer, finale puissante et persistante.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de bœuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Produzent:	Cantine San Marzano
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2030
Artikelnummer:	0406720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18.5/20
A boire:	jusqu'en 2030
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.