



Primitivo di Manduria DOP

Poggio Pasano, Cantina Sava

Le plaisir des sens en provenance du sud de l'Italie

Beschreibung:

L'an dernier, le vin de l'année a connu une réussite extraordinaire. Dans ce jeune domaine de Sava, la vinification fait l'objet d'une grande attention. Un élevage dans des fûts de chêne d'excellente qualité, sous la houlette du jeune oenologue en chef Dennis Verdecchia, rehausse la plénitude de son fruit et lui apporte une complexité raffinée.

Degustationsnotiz:

Robe pourpre, à peine translucide. Bouquet complexe et d'une grande élégance avec des notes de baies noires, mûres et cerises, ainsi que des nuances florales et de truffe au chocolat, sur un souffle de thé noir. L'attaque agréable et parfaitement équilibrée, laisse place à une bouche veloutée et puissante, aux arômes de baies, magnifiquement agrémentés de touches de clou de girofle, de cacao et de vanille; finale harmonieuse et pleine de tempérament.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie

Produzent: Cantina Sava

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

Cépage(s): 100% Primitivo

Artikelnummer: 1021622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Poggio Pasano
Cantina Sava

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Primitivo
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.