



Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Un Primitivo méditerranéen élevé en fûts

Description:

Le Primitivo issu de la région de Mandurie, dans le talon de la botte italienne, compte parmi les meilleurs. La sélection de la Cantina San Marzano séduit par un fruité exubérant. Un élevage de quatre mois en barriques confère à ce Primitivo sa structure complexe.

Profil aromatique:

Pourpre, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Les baies noires marquent le nez expressif de cerises et de mûres, ainsi qu'un peu de cassis, sur des touches de bois de cèdre et de thé noir de Ceylan. Les arômes fruités se confirment dans la bouche ciselée et très dense, notes de myrtilles, avec pointe d'amande amère et un souffle de bergamote; avec des tannins mûrs et encore un peu mordants, il est puissant bien au-delà du milieu de bouche, finale dense et méditerranéenne.

Va bien avec:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Italie

Producteur: Cantine San Marzano

Fabrication: 6 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 14.0%

Raisins: 100% Primitivo

N° article: 0110424

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Pays d'origine:	Italie
Classifications:	Score 18/20
Raisins:	100% Primitivo
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	6 Mois en Barrique
Teneur en alcool:	14.0%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.