



Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Vin pour tous les goûts au rapport plaisir-prix ☐ exceptionnel

Beschreibung:

Le Primitivo de la région de Manduria, dans le sud de l'Italie, se distingue tant par son fruité exubérant que par la structure particulièrement complexe apportée par un élevage de six mois en barriques. Cette combinaison séduit tout le monde, du néophyte au connaisseur. Le domaine San Marzano se trouve au coeur de la région Primitivo di Manduria, sur une étroite langue de terre entre la mer Ionienne et la mer Adriatique.

Degustationsnotiz:

Robe pourpre, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Le nez ouvert est marqué par les petits fruits noirs, cerises noires et mûres, sur un souffle de menthol, de thé noir et de caramel. La bouche est ciselée et très dense, les arômes de fruits se confirment, avec maintenant également des myrtilles et une pointe d'amande amère; les tannins très fins sont encore un peu perceptibles, belle puissance bien au-delà du milieu de bouche; agréable finale méditerranéenne.

Accompagne idéalement:

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.

Servierempfehlung:

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

Pays d'origine:	Italie
Produzent:	Cantine San Marzano
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Primitivo
Artikelnummer:	0110421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italie
Notation:	Mundus Vini Gold/, Score 18/20
Cépage(s):	100% Primitivo
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.