



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. Une combinaison qui séduit tout le monde. Le domaine San Marzano se trouve au coeur de l'appellation Primitivo di Manduria, sur une étroite langue de terre entre la mer Ionienne et la mer Adriatique.

Degustationsnotiz:

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.

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 2029

Cépage(s): 100% Primitivo

Artikelnummer: 0110422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italie
Notation:	Berliner Wein Trophy Gold/, Score 18/20
Cépage(s):	100% Primitivo
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.