



Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Un Primitivo méditerranéen élevé en fûts

Beschreibung:

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.

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 2030
Cépage(s):	100% Primitivo
Artikelnummer:	0110423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Primitivo
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.