Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP, Cantine San Marzano

Un Primitivo superlatif

Beschreibung:
Sous la direction de l'oenologue en chef Caterina Bellanova, San Marzano réussit année après année à capter toute la richesse des Pouilles pour l'exprimer au travers de vins élégants et superbement aromatiques. Son Palmenti est l'un des rares Primitivos élevés en barrique. Les vignes ont plus de 60 ans et San Marzano n'en tire que de très petits rendements pour produire un véritable concentré de puissance. Ce vin séduira sans aucun doute par son fruité exubérant, sa profonde concentration et son caractère accessible.

Degustationsnotiz:
Rouge pourpre saturé, centre presque noir. Nez très vineux rappelant les cerises noires et les baies de sureau, sur de belles notes mûres, d'épices et de chocolat, puis enfin un peu de menthe. L'attaque douce et fruitée fait place à des arômes de primitivo juteux et très ouverts, avec maintenant également un peu de liqueur de cerise et de thé noir, tannins souples; discrètes touches de cèdre et de vanille dans la finale d'une grande persistance. Le vin de plaisir par excellence.

Accompagne idéalement:
Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Servierempfehlung:
Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Produzent:	Cantine San Marzano
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Primitivo
Artikelnummer:	0406719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italie
Notation:	Luca Maroni 96/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Primitivo
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch