



Primitivo Salento IGP

Selected by Mövenpick, Cantine San Marzano

La garantie Mövenpick

Beschreibung:

Splendide vin rouge ensoleillé du sud des Pouilles. Il a tout pour lui, belle chaleur, fruit mûr et fondant velouté. Qualité Mövenpick éprouvée!

Degustationsnotiz:

Pourpre foncé, s'éclaircissant sur le disque. De discrètes notes épicées soulignent le nez exubérant, très ouvert et magnifiquement fruité, rappelant les cerises noires et les prunes bien mûres. Les tannins sont moelleux dans la bouche aux arômes de petits fruits noirs, avec des touches de thé noir et de réglisse, jusque dans la finale suave.

Accompagne idéalement:

Il se boit particulièrement bien avec des pâtes à la bolognaise, des cannelloni, des lasagnes, une pizza napolitaine ou une saltimbocca. Nous le recommandons également pour l'osso bucco, les sardines, les boulettes de riz, la polenta et les pâtés en croûte.

Servierempfehlung:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine:	Italie
Produzent:	Cantine San Marzano
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Primitivo
Artikelnummer:	0863622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Primitivo Salento IGP

Selected by Mövenpick
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Primitivo
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés