



Primitivo di Manduria DOP

Poggio Pasano, Cantina Sava

Superbe Primitivo qui séduit les foules

Beschreibung:

L'an dernier, le vin de l'année a connu une réussite extraordinaire. Dans ce jeune domaine de Sava, la vinification fait l'objet d'une grande attention. Un élevage dans des fûts de chêne d'excellente qualité, sous la houlette du jeune oenologue en chef Dennis Verdecchia, rehausse la plénitude de son fruit et lui apporte une complexité raffinée.

Degustationsnotiz:

Pourpre, presque noir au centre. Bouquet ample et racé rappelant les mûres et les cerises noires, avec des notes florales, ainsi que des touches de truffes au chocolat et un soupçon de menthol. L'attaque tendre et parfaitement équilibrée fait place à une bouche veloutée et puissante aux arômes de petits fruits, que des nuances de cacao, de thé noir et de vanille complètent harmonieusement ; finale équilibrée et pleine de caractère.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

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

Pays d'origine:	Italie
Produzent:	Cantina Sava
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Primitivo
Artikelnummer:	1021617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Poggio Pasano
Cantina Sava

Herkunft:	Italie
Notation:	Luca Maroni 98/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Primitivo
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.