



Primitivo di Manduria DOP

Poggio Pasano, Cantina Sava

Le plaisir des sens en provenance du sud de l'Italie

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:

Rouge pourpre, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez très typique d'un Primitivo, qui dévoile des arômes de mûres, de myrtilles et quelques herbes méditerranéennes comme le thym et le romarin, sur des nuances marquées de moka. Beaucoup de fondant dans l'attaque expressive, qui laisse place à nouveau à des notes de baies noires, ainsi que de la cerises et de la réglisse, pour finir sur de la menthe anglaise; un peu de cèdre et des notes balsamiques dans la finale persistante et précise. Un Primitivo typique et plein 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: 10 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2026

Cépage(s): 100% Primitivo

Artikelnummer: 1021618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Poggio Pasano
Cantina Sava

Herkunft:	Italie
Notation:	Luca Maroni 95/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Primitivo
A boire:	jusqu'en 2026
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.