



## 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:**

Pourpre, légèrement translucide. Une pointe de malt et de délicates épices réhaussent le nez aux magnifiques notes de cerises noires, de mûres et de thé noir, typiques du cépage. Un touche de menthol agrémenté le palais velouté et explosif de baies noires, belle fraîcheur, équilibré et concentration; un souffle vanille et de moka accompagne la finale persistante et très méditerranéenne.

### **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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Produzent:</b>	Cantina Sava
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5%
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	100% Primitivo
<b>Artikelnummer:</b>	1021620

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Primitivo di Manduria DOP

Poggio Pasano  
Cantina Sava

<b>Herkunft:</b>	Italie
<b>Notation:</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Primitivo
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.