



## 2015 Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP, Cantine San Marzano

Issu de vieilles vignes – pour tous les épicuriens exigeants

### Description:

Ce Primitivo provient de la région de Manduria, célèbre pour produire des vins les plus nobles et les plus complexes. La plupart des vignes ont plus de 60 ans. Par conséquent, les rendements sont faibles. Le Palmenti séduit par son fruité exubérant, sa profonde concentration et son caractère accessible. C'est avec une habileté extraordinaire que la talentueuse oenologue Caterina Bellanova parvient à capter la richesse des Pouilles et à la concentrer dans les élégants arômes de ce vin.

### Note de dégustation:

Pourpre intense, légèrement brillant vers le disque. Agréable nez, très ouvert, rappelant les cerises noires et la gelée de framboise, avec des notes de zeste d'orange, de chocolat crémant et de cacao. La bouche délicieusement corsée est à nouveau marquée par les petits fruits noirs, sur des nuances de bois de cèdre et de cannelle; la structure est délicate avec des tannins veloutés et fondus ; des arômes toastés de vanille et de caramel viennent se greffer progressivement jusque dans la finale longue et puissante.

### Accompagne idéale:

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.

### Conseils de service:

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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Pouilles
<b>Producteur:</b>	San Marzano
<b>Notation(s):</b>	Luca Maroni 98/100, Mundus Vini Gold, Gold
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	100% Primitivo
<b>Référence:</b>	0406715

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Palmenti Vigne Vecchie**

Primitivo di Manduria DOP  
Cantine San Marzano

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Luca Maroni 98/100, Mundus Vini Gold, Gold
<b>Cépage(s):</b>	100% Primitivo
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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.