



2017 Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Le fameux Primitivo de San Marzano

Description:

Le Primitivo issu de la région de Mandurie, dans le talon de la botte italienne, compte parmi les meilleurs. La sélection de la Cantina San Marzano séduit par un fruité exubérant. Un élevage de quatre mois en barriques confère à ce Primitivo sa structure complexe.

Note de dégustation:

Pourpre vibrant. Le Primitivo se révèle dans le nez aux délicates nuances de mûres et de cerises noires, avec un souffle de thé noir et de chocolats Mon Chéri. Les arômes du nez se confirment dans la bouche aux notes de baies puissantes et onctueuses, sur des touches de bois de cèdre et de cacao ; tanins très fins, belle intensité aromatique jusque dans la finale de longueur moyenne.

Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Pouilles
Producteur:	San Marzano
Notation(s):	Luca Maroni 95/100, Mundus Vini Gold, Score 17.5/20
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Primitivo
Référence:	0110417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Origine:	Italie
Notation(s):	Luca Maroni 95/100, Mundus Vini Gold, Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Primitivo
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.