2017 Primitivo di Manduria DOP

Poggio Pasano, Cantina Sava

Superbe Primitivo qui séduit les foules

Description:
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.
Note de dégustation:
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
Accompagne idéale:
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).
Conseils de service:
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Pouilles
Producteur:	Poggio Pasano
Notation(s):	Luca Maroni 98/100, Score 18/20
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Primitivo
Référence:	1021617

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Poggio Pasano
Cantina Sava

Origine:	Italie
Notation(s):	Luca Maroni 98/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Primitivo
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch