



## 2016 Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP, Cantine San Marzano

Pour tous les épicuriens exigeants

### Description:

Ce Primitivo provient de la région de Manduria, célèbre pour produire des vins parmi 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 œnologue Caterina Bellanova parvient à capter la richesse des Pouilles et à la concentrer dans les élégants arômes de ce vin.

### Note de dégustation:

Violet profond, presque noir au centre. Bouquet marqué par les baies fraîches, cerises et mûres, sur des notes de thé Earl Grey, mais aussi de zeste d'orange et de bois de cèdre. Attaque en douceur, suivie d'une véritable explosion de fruits, principalement des baies noires, sur des nuances de chocolat et de cacao, toujours très onctueux, avec beaucoup d'intensité de fruit et un charme méditerranéen; finale légèrement minérale qui persiste longtemps.

### 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>	Mundus Vini Gold, Luca Maroni 97/100
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	100% Primitivo
<b>Référence:</b>	0406716

## 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>	Mundus Vini Gold, Luca Maroni 97/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Primitivo
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<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 décanner.