



2018 Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Un Primitivo méditerranéen élevé en fûts

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:

Robe rouge pourpre, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez expressif de baies noires rappelant les cerises et les mûres, complété par un peu de bois de cèdre et du thé noir de Ceylan. Bouche raffinée et dense, où les arômes de fruits se confirment, avec maintenant également des myrtilles, une pointe d'amande amère et un peu de bergamote; très beaux tannins, puissants bien au-delà du milieu de bouche, intense finale méditerranéenne.

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):	Score 17.5/20
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Primitivo
Référence:	0110418

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):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Primitivo
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.