



2017 Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP, Cantine San Marzano

Un Primitivo superlatif

Description:

Ce Primitivo provient de la région de Manduria, dans les Pouilles, célèbre pour produire les vins les plus nobles et les plus complexes. La plupart des vignes ont plus de 60 ans. Leurs rendements sont donc faibles et produisent des arômes intenses. Le Palmenti est l'un des rares Primitivos élevés en barrique. Il séduit par son fruité exubérant, sa profonde concentration et son caractère accessible.

Note de dégustation:

Poupre intense, reflets violets. Un bouquet expressif et puissant qui rappelle les cerises noires et les myrtilles, les oranges confites et le chocolat noir, pour finir une pointe de tabac. Attaque en douceur laissant place à une bouche très savoureuse: baies noires, bois de cèdre, mais aussi du nougat et de la vanille, enfin un peu de thé noir; texture très légère et soutenue par une belle fraîcheur, s'ajoutent des arômes toastés de cacao et de moka; très longue finale persistante avec des tannins puissants.

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.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Pouilles
Producteur:	San Marzano
Notation(s):	Mundus Vini Gold, Score 18.5/20, Luca Maroni 96/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Primitivo
Référence:	0406717

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP
Cantine San Marzano

Origine: Italie
Notation(s): Mundus Vini Gold, Score 18.5/20, Luca Maroni
96/100
Cépage(s): 100% Primitivo
Apogée: jusqu'en 2027
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.