



## 2018 Primitivo di Manduria DOP

Poggio Pasano, Cantina Sava

Le plaisir des sens en provenance du sud de l'Italie

### 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:

Rouge pourpre, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez très typique d'un Primitivo, qui dévoile des arômes de mûres, de myrtilles et quelques herbes méditerranéennes comme le thym et le romarin, sur des nuances marquées de moka. Beaucoup de fondant dans l'attaque expressive, qui laisse place à nouveau à des notes de baies noires, ainsi que de la cerises et de la réglisse, pour finir sur de la menthe anglaise; un peu de cèdre et des notes balsamiques dans la finale persistante et précise. Un Primitivo typique et plein de caractère.

### Conseils de service:

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

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Pouilles
<b>Producteur:</b>	Poggio Pasano
<b>Notation(s):</b>	Luca Maroni 95/100
<b>Elevage:</b>	10 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>	1021618

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Primitivo di Manduria DOP**

Poggio Pasano  
Cantina Sava

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Luca Maroni 95/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Primitivo
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.