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.
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 95/100
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Primitivo
Référence:	1021618

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 95/100
Cépage(s):	100% Primitivo
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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