



2019 Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Un rapport prix-plaisir étonnant

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 six mois en barriques confère à ce Primitivo sa structure complexe. Une explosion de fruits qui séduit tout le monde, du néophyte au connaisseur. Offrez-vous-en quelques bouteilles pour la saison des grillades!

Note de dégustation:

Rouge pourpre d'un bel éclat. Cerises juteuses et myrtilles, dans le nez méditerranéen enchanteur aux notes de bois précieux et de thé noir. Les arômes de fruit se confirment dans la bouche explosive et veloutée où viennent se greffer des nuances de mûres et de tabac, les tannins sont encore marqués mais bien intégrés; une pointe d'amande amère agrémentée la finale très fruitée et finement texturée.

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): | Mundus Vini Gold, Score 17.5/20, Luca Maroni 93/100 |
| Elevage: | 6 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.0 % |
| Apogée: | jusqu'en 2026 |
| Cépage(s): | 100% Primitivo |
| Référence: | 0110419 |

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): | Mundus Vini Gold, Score 17.5/20, Luca Maroni 93/100 |
| Cépage(s): | 100% Primitivo |
| Apogée: | jusqu'en 2026 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 6 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 14.0 % |
| Service: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |