



2020 Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Un rapport prix-plaisir étonnant

Description:

Le Primitivo de la région de Manduria, dans le sud de l'Italie, se distingue tant par son fruité exubérant que par la structure particulièrement complexe apportée par un élevage de six mois en barriques. Cette combinaison séduit tout le monde, du néophyte au connaisseur. Le domaine San Marzano se trouve au cœur de la région DOC Primitivo di Manduria, sur une étroite langue de terre entre la mer Ionienne et la mer Adriatique.

Note de dégustation:

Pourpre aux accents légèrement violets. Des touches de bois précieux rehaussent le nez aux notes de myrtilles et de cerises, sur des nuances de thé noir et un soupçon de nougat. L'attaque douce fait place à un fruité plein de fraîcheur, les arômes du bouquet se confirment avec des traces d'amande amère et de caramel, ainsi qu'un peu de tabac; d'une texture fine, il est très explosif et concentré, avec une finale puissante.

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 2027
Cépage(s):	100% Primitivo
Référence:	0110420

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 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.