



2018 Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP, Cantine San Marzano

Un Primitivo superlatif

Description:

Sous la direction de l'oenologue en chef Caterina Bellanova, San Marzano réussit année après année à capter toute la richesse des Pouilles pour l'exprimer au travers de vins élégants et superbement aromatiques. Son Palmenti est l'un des rares Primitivos élevés en barrique. Les vignes ont plus de 60 ans et San Marzano n'en tire que de très petits rendements pour produire un véritable concentré de puissance. Ce vin séduira sans aucun doute par son fruité exubérant, sa profonde concentration et son caractère accessible.

Note de dégustation:

Rouge pourpre intense, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Cerises noires et gelée de framboises dans le nez charmant et très ouvert, aux notes de zeste d'orange, de liqueur de cerise, de chocolat crémant et de cacao. La bouche charnue et pleine de saveurs est à nouveau marquée par les petits fruits noirs, avec des nuances de cèdre, un peu de cannelle et une touche de thé noir; structure très élégante avec des tannins veloutés et bien fondus; des arômes toastés de vanille et de caramel viennent progressivement se greffer, finale puissante et persistante.

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):	Luca Maroni 96/100, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Primitivo
Référence:	0406718

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): Luca Maroni 96/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Primitivo
Apogée: jusqu'en 2028
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
décanner.