



2015 Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Un Primitivo méditerranéen élevé en fûts

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 quatre mois en barriques confère à ce Primitivo sa structure complexe.

Note de dégustation:

Pourpre concentré aux reflets violets. De la gelée de myrtille, des cerises noires et des notes marquées de thé noir composent le nez fringant rehaussé par des touches de chocolat crémant et de bois précieux. Le fruit est dense et serré en bouche et révèle des saveurs de sureau et des tonalités rappelant la mélasse. Très concentré et équilibré, les tannins sont mûrs et la finale pleine de caractère. Toujours une valeur sûre !

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
Elaboration:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2021
Cépage(s):	100% Primitivo
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0110415075C6100

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
Traubensorte(en): 100% Primitivo
Apogée: jusqu'en 2021
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 6 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.