MÖVENPICK
VINS



2014 Primitivo Salento IGP

Selected by Mövenpick, Cantine San Marzano

La garantie Mövenpick

Note de dégustation:
Pourpre intense. Nez engageant, caractérisé par une opulence de petits fruits noirs (mûres, cerises noires) et agrémenté de notes de thé noir et d'un souffle de bois de cèdre. Le palais puissant révèle des saveurs de confiture de mûres et de myrtilles, ainsi que de légères touches maltées ; une bombe fruitée intense et pleine d'élégance jusque dans la finale moelleuse et persistante.
Accompagne idéale:
Il se boit particulièrement bien avec des pâtes à la bolognaise, des cannelloni, des lasagnes, une pizza napolitaine ou une saltimbocca. Nous le recommandons également pour l'osso bucco, les sardines, les boulettes de riz, la polenta et les pâtés en croûte.
Conseils de service:
Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Pouilles
Producteur:	San Marzano
Notation(s):	Score 17/20
Elevage:	2 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Primitivo
Référence:	0863614

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 Salento IGP

Selected by Mövenpick
Cantine San Marzano

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17/20
Cépage(s):	100% Primitivo
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	2 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

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