



## 2023 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, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Les baies noires marquent le nez expressif de cerises et de mûres, ainsi qu'un peu de cassis, sur des touches de bois de cèdre et de thé noir de Ceylan. Les arômes fruités se confirment dans la bouche ciselée et très dense, notes de myrtilles, avec pointe d'amande amère et un souffle de bergamote; avec des tannins mûrs et encore un peu mordants, il est puissant bien au-delà du milieu de bouche, finale dense et méditerranéenne.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Pouilles
<b>Producteur:</b>	San Marzano
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	100% Primitivo
<b>Référence:</b>	0110423

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Primitivo di Manduria DOP**

Masseria Pietrosa  
Cantine San Marzano

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Primitivo
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.