



## 2016 Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Excellentes notes pour votre Primitivo préféré

### 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:

Robe pourpre aux reflets violets. Nez expressif dominé par les cerises noires et les mûres où viennent se greffer une touche de bois de cèdre et un soupçon de caramel. Finement ciselé et complexe au palais avec des arômes de fruits qui se confirment, agrémentés de myrtilles et d'un souffle d'amande amère ; belle puissance en milieu de bouche et tanins très fins; délicieuse finale 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>	Luca Maroni 95/100, Mundus Vini Gold, Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	100% Primitivo
<b>Référence:</b>	0110416

## 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>	Luca Maroni 95/100, Mundus Vini Gold, Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Primitivo
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<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.