

Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP, Cantine San Marzano

Un Primitivo rigorosamente selezionato di alta gamma

Beschreibung:

Questo Primitivo proviene dalla regione di Manduria, famosa per la produzione dei vini più nobili e complessi. La maggior parte delle viti ha più di 60 anni. Di conseguenza, le rese sono basse. Palmenti seduce con il suo fruttato esuberante, la sua profonda concentrazione e il suo carattere accessibile.

È con una creatività inimitabile che la talentuosa enologa Caterina Bellanova riesce a catturare la ricchezza della Puglia e a concentrarla negli eleganti aromi di questo vino.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi intenso, che si schiarisce leggermente verso il disco. Ciliegie nere e gelatina di lamponi al naso, affascinante e molto aperto, con note di scorza d'arancia, liquore di ciliegia, cioccolato cremant e cacao. Il palato, carnoso e pieno, è ancora una volta caratterizzato da bacche nere, con note di cedro, un po' di cannella e un tocco di tè nero; struttura molto elegante con tannini vellutati e ben fusi; aromi tostati di vaniglia e caramello emergono gradualmente, finale potente e persistente.

Ideale con:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Produzent: Cantine San Marzano

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Artikelnummer: 0406720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP Cantine San Marzano

Herkunft: Italia

Valutazioni: Score 18.5/20

Da bere: da subito fino al 2030

Vol. alcolici: 14.5%

Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:

stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di

decantarlo.