



Primitivo di Manduria DOP

Poggio Pasano, Cantina Sava

Il piacere dei sensi dal Sud Italia

Beschreibung:

Il vino dell'anno dell'anno scorso è stato un successo straordinario. In questa giovane tenuta di Sava si presta grande attenzione al processo di vinificazione. La maturazione in botti di rovere di alta qualità, sotto la guida del giovane enologo capo Dennis Verdecchia, esalta la pienezza del frutto e aggiunge una raffinata complessità.

Degustationsnotiz:

Colore porpora, appena traslucido. Bouquet complesso e di grande eleganza, con note di bacche nere, more e ciliegie, oltre a sfumature floreali e di tartufo al cioccolato, con un accenno di tè nero. L'attacco piacevole e perfettamente equilibrato lascia il posto a un palato vellutato e potente con aromi di frutti di bosco, splendidamente arricchiti da note di chiodi di garofano, cacao e vaniglia; finale armonioso e pieno di temperamento.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bisteccche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Italia

Produzent: Cantina Sava

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 100% Primitivo

Artikelnummer: 1021622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Poggio Pasano
Cantina Sava

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.