



## 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), bistecche, 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

**Produttore:** Cantina Sava

**Allevamento:** in barrique

**Viticultura:** 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

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