



Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Un primitivo mediterraneo cresciuto nei grassi

Descrizione:

Il Primitivo della regione di Manduria, nel tacco dello stivale italiano, è uno dei migliori. La selezione della Cantina San Marzano ha un fruttato esuberante. Un periodo di affinamento di quattro mesi in barrique conferisce a questo Primitivo la sua struttura complessa.

Profilo aromatico:

Porpora, schiarisce leggermente al disco. I frutti di bosco segnano il naso espressivo di ciliegie e more, oltre a un tocco di ribes nero, con note di legno di cedro e tè nero di Ceylon. Gli aromi fruttati si confermano al palato, cesellato e molto denso, con note di mirtilli, un accenno di mandorla amara e un soffio di bergamotto; con tannini maturi ancora un po' pungenti, è potente ben oltre la metà del palato, con un finale denso e mediterraneo.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene alle carni rosse, come la tartare, lo spezzatino di manzo o il carré d'agnello. È anche delizioso con spiedini alla griglia, branzino alla griglia, fegato e piatti a base di dado.

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Italia

Produttore: Cantine San Marzano

Produzione: 6 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0%

Uva: 100% Primitivo

Numero articolo: 0110424

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Paese di origine: Italia
Valutazioni: Score 18/20
Uva: 100% Primitivo
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: 6 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 14.0%
Temperatura: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.