



Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Un vino per tutti i gusti, con un eccezionale rapporto qualità-prezzo.

Beschreibung:

Il Primitivo della regione di Manduria, nell'Italia meridionale, si distingue tanto per il suo fruttato esuberante quanto per la struttura particolarmente complessa data dall'affinamento in botte per sei mesi. Questa combinazione piace a tutti, dal principiante all'intenditore. La tenuta San Marzano si trova nel cuore della regione del Primitivo di Manduria, su una stretta striscia di terra tra il Mar Ionio e il Mar Adriatico.

Degustationsnotiz:

Colore porpora, che schiarisce leggermente nel disco. Il naso aperto è segnato da bacche nere, amarene e more, con una nota di mentolo, tè nero e caramello. Il palato è cesellato e molto denso, con la conferma degli aromi fruttati, ora anche con mirtillo e una nota di mandorla amara; i tannini molto fini sono ancora un po' evidenti, bella potenza ben oltre la metà del palato; piacevole il finale mediterraneo.

Ideale con:

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.

Servierempfehlung:

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

Paese di origine: Italia

Produttore: Cantine San Marzano

Allevamento: 6 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 100% Primitivo

Artikelnummer: 0110421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Mundus Vini Gold/, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.