



Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Un primitivo mediterraneo cresciuto nei grassi

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

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

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 100% Primitivo

Artikelnummer: 0110423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.