



Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP, Cantine San Marzano

Un Primitivo superlatif

Beschreibung:

Sotto la direzione dell'enologa Caterina Bellanova, San Marzano riesce anno dopo anno a catturare tutta la ricchezza della Puglia e a esprimerla in vini eleganti e superbamente aromatici. Il suo Palmenti è uno dei rari Primitivos affinati in barrique. Le viti hanno più di 60 anni e San Marzano utilizza solo rese molto ridotte per produrre un vero concentrato di potenza. Questo vino vi conquisterà senza dubbio per il suo fruttato esuberante, la profonda concentrazione e il carattere accessibile.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi intenso, che si schiarisce leggermente verso il disco. Ciliegie nere e gelatina di lamponi al naso, affascinante e molto aperto, con note di scorza d'arancia, liquore di ciliegia, cioccolato cremant e cacao. Il palato, carnoso e pieno, è ancora una volta caratterizzato da bacche nere, con note di cedro, un po' di cannella e un tocco di tè nero; struttura molto elegante con tannini vellutati e ben fusi; aromi tostati di vaniglia e caramello emergono gradualmente, finale potente e persistente.

Ideale con:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Produttore: Cantine San Marzano

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 100% Primitivo

Artikelnummer: 0406718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 96/100, Mundus Vini Gold/, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.