



## 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:**

Rosso cremisi, che schiarisce leggermente al disco. Al naso è molto tipico di un Primitivo, rivelando aromi di more, mirtilli ed erbe mediterranee come timo e rosmarino, con marcati accenni di moka. L'attacco espressivo è corposo e lascia spazio ancora una volta a note di bacche nere, ciliegie e liquirizia, per finire con la menta inglese; un tocco di cedro e note balsamiche nel finale persistente e preciso. Un tipico Primitivo pieno di carattere.

### **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:** 10 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2026

**Varietà d'uva:** 100% Primitivo

**Artikelnummer:** 1021618

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Primitivo di Manduria DOP

Poggio Pasano  
Cantina Sava

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Luca Maroni 95/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Primitivo
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2026
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	10 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.