



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:

Viola, leggermente traslucido. Un accenno di malto e spezie delicate esaltano il naso con le sue magnifiche note di amarena, mora e tè nero, tipiche della varietà. Un tocco di mentolo impreziosisce il palato vellutato ed esplosivo di bacche nere, di bella freschezza, equilibrio e concentrazione; un soffio di vaniglia e moka accompagna il finale persistente e molto mediterraneo.

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 2028

Varietà d'uva: 100% Primitivo

Artikelnummer: 1021620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Poggio Pasano
Cantina Sava

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.