



2015 Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP, Cantine San Marzano

Halbe Ernte – doppelter Geschmack

Descrizione del vino:

Dieser Primitivo stammt aus der Region Manduria, die für ihre facettenreichen Primitivo-Weine bekannt ist. Die meisten der Rebstöcke sind über 60 Jahre alt, sodass die Erträge stets klein, aber enorm konzentriert ausfallen. Jedes Jahr aufs Neue begeistert mich der Palmenti mit seiner geschmeidigen Textur und überschwänglichen Fruchtigkeit.

Nota di degustazione:

Intensives Purpurrot, leicht aufhellend zum Rand hin. Ein Korb voller schwarzer Kirschen und Himbeergelee in der sehr offenen, charmanten Nase, auch etwas Orangenzeste, Crémant-Schokolade und Kakao. Körperreich und geschmacksintensiv der Gaumen, wiederum schwarzbeerig geprägt, auch Zedernholznoten und etwas Zimt; sehr fein strukturiert, die samtene Tannine sind gut eingebunden; nach und nach gesellen sich auch Röstaromen nach Vanille und Caramel dazu, im Abgang kräftig und langanhaltend.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Puglia
Produttore:	San Marzano
Valutazioni:	Luca Maroni 98/100, Mundus Vini Gold, Gold
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Numero di articolo:	0406715

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP
Cantine San Marzano

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 98/100, Mundus Vini Gold, Gold
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.