



## 2017 Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Le fameux Primitivo de San Marzano

### Descrizione del vino:

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 complessa struttura.

### Nota di degustazione:

Viola vibrante. Al naso il Primitivo rivela delicate sfumature di more e ciliegie nere, con una nota di tè nero e di cioccolato Mon Chéri. Gli aromi del naso sono confermati al palato con note potenti e untuose di frutti di bosco, su note di legno di cedro e cacao; tannini molto fini, bella intensità aromatica fino al finale di media lunghezza.

### Abbinamenti:

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.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

<b>Paese d'origine:</b>	IT
<b>Regione:</b>	Puglia
<b>Produttore:</b>	San Marzano
<b>Valutazioni:</b>	Luca Maroni 95/100, Mundus Vini Gold, Score 17.5/20
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Primitivo
<b>Numero di articolo:</b>	0110417

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Primitivo di Manduria DOP**

Masseria Pietrosa  
Cantine San Marzano

<b>Origine:</b>	IT
<b>Valutazioni:</b>	Luca Maroni 95/100, Mundus Vini Gold, Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Primitivo
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.