

2017 Primitivo di Manduria DOP

Poggio Pasano, Cantina Sava

Il superbo Primitivo conquista le folle



Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Viola, quasi nero al centro. Un bouquet pieno e vivace che ricorda le more e le ciliegie nere, con note floreali, oltre a sentori di tartufo al cioccolato e un accenno di mentolo. L'attacco morbido e perfettamente equilibrato lascia il posto a un palato vellutato e potente con aromi di frutti di bosco, che sfumature di cacao, tè nero e vaniglia completano armoniosamente; finale equilibrato e pieno di carattere.

Abbinamenti:

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).

Consigli per il consumo:

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

| | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| Paese d'origine: | IT |
| Regione: | Puglia |
| Produttore: | Poggio Pasano |
| Valutazioni: | Luca Maroni 98/100, Score 18/20 |
| Vinificazione: | 8 Mesi in Barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Maturità: | fino a 2025 |
| Varietà d'uva: | 100% Primitivo |
| Numero di articolo: | 1021617 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Poggio Pasano
Cantina Sava

| | |
|---------------------------------|--|
| Origine: | IT |
| Valutazioni: | Luca Maroni 98/100, Score 18/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Primitivo |
| Maturità: | fino a 2025 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 8 Mesi in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Servizio: | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |