



2016 Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP, Cantine San Marzano

Von alten Reben – für anspruchsvolle Geniesser

Descrizione del vino:

Dieser Primitivo stammt aus der Region Manduria, die berühmt für die edelsten und facettenreichsten Primitivo-Weine ist. Die meisten der Rebstöcke sind über 60 Jahre alt, sodass die Erträge stets klein ausfallen. Der Palmenti begeistert durch seine überschwängliche Frucht, volle Konzentration und Zugänglichkeit. Es gelingt der talentierten Önologin Caterina Bellanova mit geschickter Hand, die Vielfalt Apuliens in den eleganten Aromen dieses Weins einzufangen.

Nota di degustazione:

Sattes Purpurrot, fast schwarze Mitte. Viel frische Beerenfrucht, an Kirschen und Brombeeren erinnernd, Earl Grey-Tee, aber auch Orangenzeste und Zedernholz. Weicher Auftakt, abgelöst von einer wahren Fruchtexplosion, vorwiegend dunkelbeerig geprägt, gepaart mit schokoladigen Noten und Kakao, immer sehr geschmeidig bleibend, mit viel Fruchtdruck und mediterranem Charme; ein leicht mineralisches Finale, das lange haften bleibt.

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:

Mundus Vini Gold, Luca Maroni 97/100

Vinificazione:

12 Monate @WAB6439 Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2026

Varietà d'uva:

100% Primitivo

Numero di articolo:

0406716

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP
Cantine San Marzano

Origine:	Italia
Valutazioni:	Mundus Vini Gold, Luca Maroni 97/100
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate @WAB6439 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.