



2019 Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Sorprendente rapporto qualità/prezzo

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. L'affinamento di sei mesi in barrique conferisce a questo Primitivo una struttura complessa. Un'esplosione di frutta che piace a tutti, dai neofiti agli intenditori. Concedetevi qualche bottiglia in questa stagione di grigliate!

Nota di degustazione:

Rosso cremisi brillante. Ciliegie succose e mirtilli nell'incantevole naso mediterraneo, con note di legni pregiati e tè nero. I sapori fruttati si confermano al palato, esplosivo e vellutato, con note di mora e tabacco. I tannini sono ancora pronunciati ma ben integrati; una nota di mandorla amara completa il finale molto fruttato e finemente strutturato.

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.

Paese d'origine:

IT

Regione:

Puglia

Produttore:

San Marzano

Valutazioni:

Mundus Vini Gold, Score 17.5/20, Luca Maroni 93/100

Vinificazione:

6 Mesi in Barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2026

Varietà d'uva:

100% Primitivo

Numero di articolo:

0110419

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Origine:	IT
Valutazioni:	Mundus Vini Gold, Score 17.5/20, Luca Maroni 93/100
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.