



2018 Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP, Cantine San Marzano

Un Primitivo superlatif

Descrizione del vino:

Le viti di Primitivo hanno più di 60 anni e San Marzano utilizza solo rese molto ridotte per produrre un vero concentrato di potenza. Palmenti è uno dei pochi Primitivi ad essere invecchiato in barrique. Con il suo fruttato esuberante, la sua profonda concentrazione e il suo carattere accessibile, si rivolge a un pubblico molto ampio e ha tutte le carte in regola per arricchire il vostro menu natalizio.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi intenso, che si schiarisce leggermente verso il disco. Ciliegie nere e gelatina di lamponi al naso, affascinante e molto aperto, con note di scorza d'arancia, liquore di ciliegia, cioccolato cremant e cacao. Il palato, carnoso e pieno, è ancora una volta caratterizzato da bacche nere, con note di cedro, un po' di cannella e un tocco di tè nero; struttura molto elegante con tannini vellutati e ben fusi; aromi tostati di vaniglia e caramello emergono gradualmente, finale potente e persistente.

Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Puglia
Produttore:	San Marzano
Valutazioni:	Luca Maroni 96/100, Mundus Vini Gold, Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Numero di articolo:	0406718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP
Cantine San Marzano

Origine:	IT
Valutazioni:	Luca Maroni 96/100, Mundus Vini Gold, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.