



2021 Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Un vino per tutti i gusti, con un eccezionale rapporto qualità-prezzo.

Descrizione del vino:

Il Primitivo della regione di Manduria, nell'Italia meridionale, si distingue tanto per il suo fruttato esuberante quanto per la struttura particolarmente complessa data dall'affinamento in botte per sei mesi. Questa combinazione piace a tutti, dal principiante all'intenditore. La tenuta San Marzano si trova nel cuore della regione del Primitivo di Manduria, su una stretta striscia di terra tra il Mar Ionio e il Mar Adriatico.

Nota di degustazione:

Colore porpora, che schiarisce leggermente nel disco. Il naso aperto è segnato da bacche nere, amarene e more, con una nota di mentolo, tè nero e caramello. Il palato è cesellato e molto denso, con la conferma degli aromi fruttati, ora anche con mirtili e una nota di mandorla amara; i tannini molto fini sono ancora un po' evidenti, bella potenza ben oltre la metà del palato; piacevole il finale mediterraneo.

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:	Italia
Regione:	Puglia
Produttore:	San Marzano
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	6 Mesì in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Numero di articolo:	0110421

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.