



2014 Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Spektakuläres Punkte-Preis-Verhältnis!

Descrizione del vino:

Mediterraner Rotwein vom Feinsten! Die Weine aus dem Süden Italiens erleben dank ihrer Fruchtfülle einen märchenhaften Aufschwung. Kein Wunder, wenn sie so viel mediterranen Charme entfalten wie dieser Primitivo.

Nota di degustazione:

Kräftiges Purpur, violette Nuancen. Schwarzbeeriges, gehaltvolles Bouquet, von einer typischen Primitivo-Würze begleitet, an Holundergelee und Edelholznoten erinnernd, auch Schwarzteenoten sind auszumachen. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr dichten schwarzbeerigen Frucht, Brombeeren und Cassis, untermalt von Crémant-Schokolade und Kokos; lange anhaltend im leicht frischen Finale.

Abbinamenti:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspießern, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Puglia
Produttore:	San Marzano
Valutazioni:	Mundus Vini Gold, Score 17/20, Luca Maroni 94/100
Vinificazione:	6 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2020
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Numero di articolo:	0110414

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Origine:	Italia
Valutazioni:	Mundus Vini Gold, Score 17/20, Luca Maroni 94/100
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Maturità:	Jetzt bis 2020
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.