



## 2022 Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Prezzi da urlo per tutti i gusti

### Descrizione del vino:

Il Primitivo della regione meridionale italiana di Manduria si presenta con un esuberante sapore di frutta. Ille, ma grazie a sei mesi di affinamento in barrique, ha anche una struttura estremamente complessa. Questa combinazione piace a tutti. La cantina San Marzano si trova nel cuore della denominazione Primitivo di Manduria, su una stretta striscia di terratra il Mar Ionio e il Mar Adriatico.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	IT
<b>Regione:</b>	Puglia
<b>Produttore:</b>	San Marzano
<b>Valutazioni:</b>	Berliner Wein Trophy Gold, Score 17.5/20
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Primitivo
<b>Numero di articolo:</b>	0110422

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Primitivo di Manduria DOP**

Masseria Pietrosa  
Cantine San Marzano

<b>Origine:</b>	IT
<b>Valutazioni:</b>	Berliner Wein Trophy Gold, Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Primitivo
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.