



2014 Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP, Cantine San Marzano

Ein Primitivo der Extraklasse

Descrizione del vino:

Dieser Primitivo stammt aus der Region Manduria, die berühmt für die edelsten und facettenreichsten Primitivo-Weine ist. Die meisten der Rebstöcke sind über 60 Jahre alt, sodass die Erträge stets klein ausfallen. Der Palmenti begeistert durch seine überschwängliche Frucht, volle Konzentration und Zugänglichkeit. Es gelingt der talentierten Önologin Caterina Bellanova mit unnachahmlicher Kreativität, die Vielfalt Apuliens in den eleganten Aromen dieses Weins einzufangen.

Nota di degustazione:

Intensives Purpurrot. Eine sehr vinös komponierte Nase, die an schwarze Kirschen und Holunderbeeren erinnert, ergänzt mit einer passenden Reifenote, auch würzige Elemente und schokoladige Aromen, schliesslich etwas Minze. Fruchtsüßer, weicher Auftakt, abgelöst von einer saftigen, sehr aromatischen Primitivo-Aromatik, nun auch etwas Kirschlikör und Schwarztee, mit weichen Tanninen ausgestattet; dezente Zedernholznoten und süßes Vanille im lange ausklingenden Finale. Ein vigna vecchia-Primitivo, der einmal mehr seinen Namen verdient

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

| | |
|-----------------------------|-----------------------|
| Paese d'origine: | Italia |
| Regione: | Puglia |
| Produttore: | San Marzano |
| Valutazioni: | Luca Maroni 98/100 |
| Vinificazione: | 12 Monate im Barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Maturità: | Jetzt bis 2024 |
| Varietà d'uva: | 100% Primitivo |
| Numero di articolo: | 0406714 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP
Cantine San Marzano

| | |
|-----------------------------|---|
| Origine: | Italia |
| Valutazioni: | Luca Maroni 98/100 |
| Varietà d'uva: | 100% Primitivo |
| Maturità: | Jetzt bis 2024 |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 12 Monate im Barrique |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Servizio: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |