



2013 Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP, Cantine San Marzano

Hochwertiger, handverlesener Primitivo

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:

Purpurrote Robe, leicht aufgehellter Rand. Eine Rebsorten-typische, komplexe Nase, die sich nach und nach im Glas entwickelt: saftige, Kirschen, schwarzer Holunder, Grafitnoten und Schwarztee, auch Noten von Brownies und etwas Minze. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer explosiv sich ausbreitenden schwarzen Beerenfrucht, ergänzt durch ein sanftes Tanninkleid; nach und nach auch Noten von Schokolade und Vanille, gekonnt strukturiert; im Fruchtdruck nicht nachlassend bis ins lange, konzentrierte Finale.

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, Score 18/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Numero di articolo:	0406713

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP
Cantine San Marzano

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 98/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in 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.