



2013 Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Gold-Primitivo mit 96 Punkten

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, leicht aufhellender Rand. Offene Nase, die an viel schwarze Beerenfrucht erinnert, ergänzt durch eine sanft würzige Note, auch ein Hauch von Darjeeling-Tee. Geschmeidig-weicher Auftakt, abgelöst von viel kräftiger Primitivo-Frucht, Noten von Brombeergelee und Blaubeeren, auch eine Spur Zedernholz; insgesamt kompakt und enorm fruchtbetont bis ins intensive Finale. Ein mediterraner Rotwein vom Feinsten!

Abbinamenti:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, 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:	Luca Maroni 96/100, Mundus Vini Gold, Score 17/20
Vinificazione:	6 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2019
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Numero di articolo:	0110413

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa

Cantine San Marzano

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 96/100, Mundus Vini Gold, Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Maturità:	Jetzt bis 2019
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.