



2023 Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Un primitivo mediterraneo cresciuto nei grassi

Descrizione del vino:

Il Primitivo della regione di Manduria, nel tacco dello stivale italiano, è uno dei migliori. La selezione della Cantina San Marzano ha un fruttato esuberante. Un periodo di affinamento di quattro mesi in barrique conferisce a questo Primitivo la sua complessa struttura.

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.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Puglia
Produttore:	San Marzano
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	6 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	da subito fino al 2030
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Numero di articolo:	0110423

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Maturità:	da subito fino al 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.