



2021 Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Vin pour tous les goûts au rapport plaisir-prix exceptionnel

Description:

Le Primitivo de la région de Manduria, dans le sud de l'Italie, se distingue tant par son fruité exubérant que par la structure particulièrement complexe apportée par un élevage de six mois en barriques. Cette combinaison séduit tout le monde, du néophyte au connaisseur. Le domaine San Marzano se trouve au coeur de la région Primitivo di Manduria, sur une étroite langue de terre entre la mer Ionienne et la mer Adriatique.

Note de dégustation:

Robe pourpre, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Le nez ouvert est marqué par les petits fruits noirs, cerises noires et mûres, sur un souffle de menthol, de thé noir et de caramel. La bouche est ciselée et très dense, les arômes de fruits se confirment, avec maintenant également des myrtilles et une pointe d'amande amère; les tannins très fins sont encore un peu perceptibles, belle puissance bien au-delà du milieu de bouche; agréable finale méditerranéenne.

Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Pouilles
Producteur:	San Marzano
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Primitivo
Référence:	0110421

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Primitivo
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.