



2015 Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Mediterraner Primitivo mit Barrique-Ausbau

Descrizione del vino:

Der Primitivo aus der süditalienischen Region Manduria, die sich geografisch im Absatz des Stiefels befindet, zählt zu den Besten dieser Rebsorte. Die Selektion der Cantina San Marzano punktet mit einer überschwänglichen Fruchtfülle. Die komplexe Struktur erhält der Primitivo durch einen vier Monate dauernden Ausbau in Barriques.

Nota di degustazione:

Konzentriertes Purpurrot, violette Reflexe. Heidelbeergelee, schwarze Kirschen und deutliche Schwarzteenoten in der animierenden Nase, dazu gesellen sich Crémant-Schokolade und Edelholnoten. Am Gaumen von straffer, dichter Frucht, nun auch schwarzer Holunder und einige Melassetöne, sehr konzentriert und ausgewogen, mit reifen Tanninen untermalt; temperamentvoll im Finale. Ein immer sicherer Wert!

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:	Score 17.5/20
Vinificazione:	6 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2021
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Numero di articolo:	0110415

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Maturità:	Jetzt bis 2021
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.