



## 2021 Primitivo di Manduria DOP

Poggio Pasano, Cantina Sava

Il piacere dei sensi dal Sud Italia

### Descrizione del vino:

Il Mövenpick Wine of the Year 2020 si è rivelato una straordinaria storia di successo. Le uve per questo Primitivo concentrato provengono dalle più antiche viti ad alberello delle regioni pugliesi di Manduria e Sava. La giovane cantina di Sava attribuisce grande importanza a una vinificazione precisa. Con l'affinamento in barriques francesi e americane di prima classe il giovane enologo capo Dennis Verdecchia enfatizza la ricchezza fruttata e assicura una fine complessità.

### Nota di degustazione:

Colore porpora, appena traslucido. Bouquet complesso e di grande eleganza, con note di bacche nere, more e ciliegie, oltre a sfumature floreali e di tartufo al cioccolato, con un accenno di tè nero. L'attacco piacevole e perfettamente equilibrato lascia il posto a un palato vellutato e potente con aromi di frutti di bosco, splendidamente impreziositi da note di chiodi di garofano, cacao e vaniglia; finale armonioso e pieno di temperamento.

### Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Puglia
<b>Produttore:</b>	Poggio Pasano
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Primitivo
<b>Numero di articolo:</b>	1021621

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Primitivo di Manduria DOP**

Poggio Pasano  
Cantina Sava

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Primitivo
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.