



2012 Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Mehr Italien, noch mehr Genuss

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:

Intensives Purpurrot. Enorm charmantes, von viel dunkler Beerenfrucht und Caramel geprägtes Bouquet, gekonnt ergänzt durch Noten von Schwarztee und Edelhölzern. Am Gaumen kraftvoll, Brombeerkonfitüre und Heidelbeeren sind auszumachen, auch schwarze Oliven; samtige Gerbstoffe runden den mediterranen Gesamteindruck ab; sehr intensiv und anhaltend im Finale. Hervorragend gelungen!

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 17/20, Mundus Vini Gold
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2018
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Numero di articolo:	0110412

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17/20, Mundus Vini Gold
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Maturità:	Jetzt bis 2018
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.