



2011 Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Der italienische Liebling der Mövenpick-Kundschaft

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:

Dunkles, undurchlässiges Purpur. Blaubeeren, Schwarztee und wenig schwarze Oliven in der facettenreichen, gekonnt komponierten Nase. Primitivo-typische, warme Gaumenaromatik, dunkelbeerig geprägt, ergänzt durch eine feine Würze, auch eine Spur Minze und Zedernholz; sehr gut balanciert und von samtener Tanninstruktur; aromatisches, leicht mineralisches Finale.

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
Vinificazione:	6 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2017
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Numero di articolo:	0110411

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Maturità:	Jetzt bis 2017
Viticultura:	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.