

SAN MARZANO

Primitivo di Manduria

Cuvée SUD DOC

100% Primitivo

Italie, Pouilles



Les raisins ont été sélectionnés dans la zone d'appellation Primitivo di Manduria, à partir du cépage Primitivo à 100%. Cette petite appellation, d'une superficie d'environ 800 hectares, est réputée pour la production de vins rouges concentrés et même de vins liquoreux, naturellement doux ou mutés. La récolte est manuelle à un stade avancé de maturation.

Vinification : macération thermo-contrôlée, décuvage et pressurage doux. Elevage 4 mois en barriques de chêne français

La robe, grenat très profonde avec reflets violacés.

Bouquet opulent où dominant les cerises bien mûres, la prune, des notes d'épices, de tabac, de cacao et de vanille.

En bouche, c'est vraiment délicieux avec une structure impressionnante, mais une rondeur qui mène le vin très loin...

Servir à 18°C

Accord magnifique sur viandes rouges ou en sauce, gibiers, fromages affinés...

Grappe de Primitivo

