San Marzano Sessantanni Primitivo Di Manduria

Domaine Viticole
San Marzano

Pays
Italië

Région
Puglia

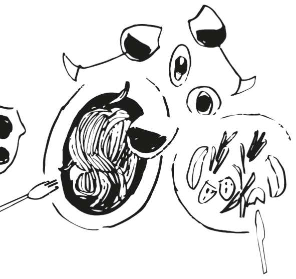
Appellation
DOC Primitivo di Manduria

Millesime
2020

Cépage
100% Primitivo

Caractéristique
mûres, cacao, élégant, explosion, harmonieux, intense, cerises, épicé, poivre, prunes, goût riche, structure, tabac, rond, fruits doux, réglisse

Accords-mets
Verbetert vleesgerechten zoals schaapskoteletten, runderstoofpot en gebraden varkenspoot. Over het algemeen is het uitstekend voor grote gerechten.



Il est né dans la zone de production classique du doc Primitivo di Manduria, des plus vieilles vignes de l'entreprise, presque centenaires! Les raisins à l'état de maturité avancé sont récoltés manuellement et après vinification, ils sont élevés en fûts de chêne français et américain pendant 12 mois.

Le San Marzano Primitivo di Manduria Sessantanni est un vin élégant et harmonieux caractérisé par des arômes enveloppants et intrigants qui savent conduire les perceptions gustatives olfactives en transportant le dégustateur dans un voyage intense. Il représente le sommet qualitatif de la cave San Marzano est l'une des expressions les plus intéressantes de cette grande vigne méditerranéenne. C'est un rouge adapté à ceux qui aiment l'ampleur, la structure et l'extraction riche et presque opulente, ce qui se traduit par des sensations chaudes, douces et enveloppantes. A la vue, il a une couleur rouge rubis foncé. Au nez, des arômes de fruits sucrés, de prunes et de mûres mûres, de confiture de cerises, voici des notes épicées parfumées de réglisse, de bois de santal, de cardamome, de poivre, de tabac, d'encens et de cacao. En bouche, il apparaît riche, intense, explosif mais

BAETEN
VINOPOLIS SINCE 1935

délicieusement équilibré et élégant. Un vin d'un grand corps, puissant mais caressant.