

Cantina di San Marzano Vini – Primitivo di Manduria DOC « Sessantanni » 2016 – vignes de plus de 60 ans (0,75L)

vin rouge 

Ce Primitivo provient de très vieilles vignes âgées d'au moins soixante ans (Sessantanni).

Les raisins ont été sélectionnés dans la zone d'appellation Primitivo di Manduria, uniquement dans la commune de San Marzano (vignobles Neviera et Casa Rossa).

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.

La robe, grenat pourpre est d'une grande profondeur.

Le nez est ample et complexe, très fruité, marqué par des arômes de confiture de prune et de cerise, de tabac blond légèrement épicé.

La bouche est de grand corps, présentant une note balsamique, dotée de tannins fins et soyeux. La finale s'exprime sur des épices très doux, et des saveurs de cacao, café et vanille.

Température de service : 18°C

Accord magnifique sur gibiers et viandes rouges.

Vin de méditation !



Grappe de Primitivo



Vieux cep de Primitivo (dans la région de la Puglia)