

# DRINKS.

## Cantine San Marzano Sessant'anni Primitivo di Manduria DOP 2019 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40915519
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Pouilles
Embouteilleur	Cantine San Marzano Via Monsignor Bello, 9, 74020 San Marzano di San Giuseppe (TA), ITALY
Marque	San Marzano
Type	Primitivo
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: arômes complexes de fruits avec des notes de prune, de confiture de cerises et de tabac. Bouche: corsée, avec des tanins puissants. Finale: longue, avec des arômes de cacao, de café et de vanille.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Raisins cueillis à la main dans le plus ancien vignoble des Pouilles
Honneurs	BIBENDA 2021 - 5 GrappoliVITAE AIS 2021 - 4 VitiVINI D'ITALIA GAMBERO ROSSO 2020 - Tre Bicchieri® ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI LUCA MARONI 2020 - Best Absolute Italian Wine (99 Points)GLOBAL WINE 2020 - Double



médaille d'orSÉLECTIONS MONDIALES  
DES VINS CANADA 2020 - Médaille  
d'orBERLINER WEIN TROPHY 2020 -  
DEGUSTAZIONE ESTIVA - Médaille  
d'orMUNDUS VINI 2020 - SUMMER  
TASTING - Médaille d'orKOREA WINE  
CHALLENGE 2020 - Médaille  
d'orSYDNEY INTERNATIONAL WINE  
COMPETITION 2020 - Médaille  
d'orNEW ZEALAND INTERNATIONAL  
WINE SHOW 2019 - Médaille  
d'orVINIBUONI D'ITALIA 2021 - 4  
SterneCHINA WINE & SPIRITS  
AWARDS 2020 - Médaille  
d'argentBERLINER WEIN TROPHY  
2020 - WINTER TASTING - Médaille  
d'argentMUNDUS VINI 2020 - SPRING  
TASTING - Médaille d'argent JAPAN  
WINES AWARDS 2020 - Médaille  
d'argent

Etiquette	minimaliste
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	entrées, viandes rouges, gibier

## Description

La cave San Marzano a été fondée en 1962 dans le sud des Pouilles. San Marzano est un petit village situé au cœur de la région DOC Primitivo Manduria. À cette époque, l'appellation DOC n'existait pas encore, et le Primitivo était loin de devenir un vin culte pour les amateurs de vin. Pourtant, 19 vigneron

se sont réunis et ont fondé San Marzano. Les vignobles sont situés dans le Salento, une région très historique avec un paysage très rocheux. Des falaises rocheuses et des affleurements de calcaire blanc entourent les vignobles, ainsi que des sols de sable rouge. L'ensoleillement est important et les précipitations sont faibles. Les Pouilles sont connues depuis très longtemps pour leurs excellents vins. Les raisins Primitivo de ce Sessantanni Primitivo di Manduria D.O.P. proviennent des plus anciens vignobles de la région de San Marzano et Sava. Le sol est calcaire et coloré en oxydes de fer sur un affleurement rocheux. Les raisins sont récoltés à la main au cours de la deuxième semaine de septembre. La macération est effectuée pendant 18 jours pour 80% de la récolte et pendant 25 jours pour les 20% restants. Des levures sélectionnées prennent en charge la fermentation sous des températures contrôlées de 24 - 26 °C. Ensuite, le vin mûrit en fûts de chêne français et américain pendant 12 mois, ce qui le dote de sa couleur rouge rubis très intense.